

PRESSEMITTEILUNG

E148/BLR2C
August 2009

Die automatische Auswahl

Die neue Cryovac® BLR2C ist eine vollautomatische Hochgeschwindigkeits-Beutelfüllvorrichtung, die mit Blick auf Leistungsfähigkeit, Sicherheit und Hygiene entwickelt wurde.

Der Schlüssel zu zuverlässiger Leistungsfähigkeit

Mit der vollautomatischen Cryovac® BLR2C Hochgeschwindigkeits-Beutelfüllvorrichtung können Cryovac-Schrumpfbeutel mit einer Vielzahl von Hartkäse-Produkten befüllt werden. Die Entwicklung berücksichtigte höchste Anforderungen in Sachen



Leistungsfähigkeit und Qualität, so dass eine Produktionsrate von 20 Verpackungen pro Minute, abhängig von der Produktgröße, möglich sind. Dank des Roboterarms der Auswahl, Transfer und Beladung der Beutel automatisch durchführt, ist nur ein Bediener erforderlich als Aufsichtsperson. Die Cryovac® BLR2C Beutelfüllvorrichtung demonstriert robuste, qualitativ hochwertige Fertigungsstandards, bei der nur Materialien verwendet wurden, die für die Lebensmittelproduktion zugelassen sind. Dank der Möglichkeit, alle Förderbänder ohne Werkzeugeinsatz auswechseln zu können, ist die Reinigung leicht, denn eine einfache Wartung war eines der Bestandteile der Designvorgaben.

Anwendungsbereiche

Hartkäseprodukte mit einem maximalen Gewicht von 20 kg, in den Größen 170-700 mm (Länge), 105–380 mm (Breite) und 40–115 mm (Höhe) können mittels Cryovac® BLR2C geladen werden. Die Palette schließt auch Schnittkäse ein, der in Standard-Euroblocks verpackt wird. Zwei Beutel-Handlingvorrichtungen ermöglichen die Befüllung von zwei verschiedenen Beutelgrößen oder Beuteln mit zwei verschiedenen Druckmustern. Eine konsistente Beutelpositionierung verhindert eine Kontamination des Versiegelungsbereiches und vielseitige Formate vereinfachen die Zuverlässigkeit den Beutelöffnungsvorgang. Die Finger des Verpackungstransportbandes haben eine fest eingestellte Höhe (kein Eintauchen) und die Breite des Verpackungstransportbandes ist variabel, to um Produkte mit unterschiedlichen Abmessungen transportieren zu können.

Verpackungssystem

Die **Cryovac® BLR2C**-Standardmaschine hat weder Einlauf- noch Auslaufbereich, um eine einfache, flexible Integration in das Layout vorhandener Verpackungslinien zu ermöglichen. Lieferbar sind vier verschiedene Versionen, die die Einbindung in das Werk vereinfachen – Warenfluss von links nach rechts oder umgekehrt - mit einer Auswahlmöglichkeit für den Bediener bezüglich der Position des Touchscreens im Einlauf- oder Auslaufbereich, in beiden Variationen. Darüber hinaus ist diese Füllvorrichtung auch noch kompatibel mit **PakFormance™**, einer nagelneuen Hardware und Software Netzwerklösung zur Überwachung und Optimierung der Linienleistung.



Vorteile für den Kunden

- Füllvorrichtung mit der höchsten Produktivitätsrate im Marktsegment
- speziell entwickelt für Umgebungen mit Käsefertigung
- leichte Integration in existierende Verpackungslinienlayouts
- je nach Linien- und Maschinenkonfiguration ist ein Betrieb ohne Bedienpersonal möglich
- keine Ausfallzeit zwischen Beutelbefüllungen
- einfache Reinigung und Wartung

Hinweis an den Herausgeber:

Cryovac® ist ein eingetragenes Markenzeichen der Cryovac Inc., einer Tochtergesellschaft der Sealed Air Corporation.

Cryovac Packaging und Cryovac Food Solutions sind Geschäftsbereiche von Sealed Air und weltweite Marktführer bei innovativen, flexiblen und unnachgiebigen Verpackungsmaterialien, -systemen und -dienstleistungen für eine breite Palette von Lebensmittel-Anwendungen. Im Jahr 2006 wurde Sealed Air von den "Industry Champions" der weltberühmten Fortune-1.000-Gruppe zur "Best Packaging Company" gewählt.

In Europa hat Sealed Air Cryovac mehr als 3.000 Mitarbeiter, die an Produktionsstätten in Frankreich (Arc-en-Barrois und Epernon), Deutschland (Norderstedt), Großbritannien (St. Neots und Poole), Italien (Passirana di Rho), Spanien (Buñol), Russland (Volgograd), Polen (Ozarow), Ungarn (Újhartyán), Südafrika (Spartan) und Botswana (Lobatse) arbeiten. Ebenfalls in Italien angesiedelt ist das EMEA Packaging Technical Center von Sealed Air Cryovac. Das EMEA Customer Systems Centre befindet sich in Root in der Schweiz. Packforum®, das ständige Kundenzentrum von Sealed Air Cryovac EMEA, hat seinen Sitz in Roissy Charles de Gaulle bei Paris.

Sealed Air arbeitet stetig an einer permanenten Verbesserung seiner Ökobilanz und strebt nach Sicherheit und optimalem Umweltschutz, ohne dabei aus den Augen zu verlieren, dass Plastikverpackungen für Lebensmittel immer effizienter werden müssen. Das Unternehmen arbeitet aktiv an der Reduzierung der benötigten Ressourcen sowie an einer 100%igen Wiederverwertung durch Recycling, Wiederverwendung von Industrieschrott und Energie-Rückgewinnung durch angemessene Verbrennung.

Die Website von Sealed Air EMEA finden Sie unter www.sealedair-emea.com.

Kopien der in dieser Presseveröffentlichung gezeigten Abbildungen und Fotos von Sealed Air bekommen Sie auf Anfrage im gewünschten Format.

**Für weitere Informationen zu dieser Erfolgsstory
wenden Sie sich bitte an Angelika Steiner:
Tel: +41 41 349 4593 oder Angelika.Steiner@sealedair.com**