

Landfleischerei Bruns optimiert Produktionsprozesse

Die Geschichte der Landfleischerei Bruns beginnt im Jahr 1881 und wird mittlerweile in der fünften Generation von rund 55 engagierten Mitarbeitern im friesischen Dorf Steinhausen geführt. Bei Bruns setzt man auf Traditionshandwerk. Die hauseigenen Fleisch- und Wurstspezialitäten werden selbstgemacht und die Tiere stammen aus der Region. Vor kurzem entschied sich der Handwerksbetrieb für eine technische Neuerung. Am Produktionsstandort Bockhorn wurde eine Hebe- und Kippvorrichtung aus Edelstahl von Mohn, Meinerzhagen, eingebaut.

Ziel war die ergonomische Beschickung des Handtmann Vakuumfüllers VF 610 mit einem 120 Liter Kutterwagen. Die Herausforderung war dabei die Integration der Vorrichtung entlang einer Behälterseite des Kutterwagens, um den Produktionsfluss zu optimieren. Ein weiteres Kriterium



Die ergonomische Beschickung des Vakuumfüllers gewährleistet für Jan und Ben Bruns (vo. li.) einen reibungslosen Produktionsablauf und steigert die Betriebsproduktivität der Landfleischerei Bruns.

Mohn

war die Minimierung von Ausfallzeiten und Störungen der Produktionsabläufe durch eine vereinfachte Wartung der Hebe-Kippvorrichtung. In Anbetracht der begrenzten räumlichen Gegebenheiten am Standort

musste eine platzsparende Lösung gefunden werden. Ein Experte von Mohn begutachtete die baulichen Bedingungen und entwickelte unter Berücksichtigung der Kundenanforderungen das passende Konzept.

Das wurde der Fleischerei zunächst mittels 3D-Visualisierung präsentiert und dann umgesetzt. Die Lösung ist die wartungsarme Hebe- und Kippvorrichtung Highline mit einer speziellen Aufnahmegabel, die um 90 Grad versetzt wurde, um die linke Behälterseite des Kutterwagens für die Befüllung des Vakuumfüllers zu nutzen. Der Hygienic-Design Schaltschrank wurde zur besseren Ausnutzung des Raumkonzepts wandseitig installiert. Die Verwendung der rostfreien Edelstahl-Antriebskette Marathon gewährleistet dank ihres geringen Wartungsaufwands einen reibungslosen Einsatz ohne permanentes Schmieren. Das erfüllt nicht nur hohe Hygieneanforderungen, sondern steigert auch die Effizienz. Eine spezielle Bodenflansch-Verschraubung in Kombination mit hygienic design Muttern trägt ebenfalls zur Hygiene bei. www.mohn-gmbh.com

Konserven sauber füllen

Für die Herstellung von Konserven hat Vemag, Verden, Vakuumfüllmaschinen und modulare Vorsatzgeräte im Angebot. Mit der neusten Generation, der Füllanlage FKF607, lassen sich verschiedene pastöse und stückige Produkte abfüllen. Je nach Gewicht und Material werden bis zu 120 Behälter pro Minute exakt und schonend gefüllt.

Die FKF607 ist bezüglich der Formate und Größen der Behältnisse flexibel. So können beispielsweise auch eckige Dosen gefüllt werden. Vemag gewährleistet



Mit der Dosen- und Gläserfüllanlage FKF607 lassen sich pastöse, fließfähige oder stückige Massen sauber, exakt und schonend abfüllen.

Vemag

eine vollausgefüllte Verpackung ohne Lufteinschlüsse.

Die kompakte Bauweise des Füllkopfes erlaubt während

der Befüllung ein Eintauchen in das Gefäß. Das sorgt für ein einheitliches Produktbild. Formatwechsel sind kurzfristig möglich, der Füllkopf lässt sich stufenlos in der Höhe verstellen. Der Abstand zum Behälter kann frei gewählt werden. So bleiben die Ränder der Dosen sauber und verschmieren nicht. Mit der Dosen- und Gläserfüllanlage lassen sich Füllvolumen von 68 bis 1.100 Milliliter realisieren. Das System erlaubt ein schnelles Reagieren auf kurzfristig wechselnde Nachfragen. www.vemag.de