

## Produkte-Informationen

IN-SITE ist ein Informationsblatt der ULTRAMATIC AG.

Lieferant von Zähl- Wiege- und Verpackungsmaschinen für die Lebensmittel-industrie, sowie für Früchte und Gemüse, Gemüseverarbeitungs-maschinen und Geräte für die Qualitätssicherung. In loser Reihenfolge berichten wir über interessante Neuheiten unserer Lieferanten.

### Yamato

#### Frischteigwaren genau Verwiegen

Yamato Waagen lassen sich für fast alles einsetzen. Seit anfangs Jahr steht eine Yamato ADW-508 MWH für frische Spätzli im täglichen Einsatz. Das Modell ADW-508 MWH ist eine 8-Kopf-Waage mit zusätzlichen 8 Speicher-schalen, um die Leistung zu erhöhen. Diese Waage ist relativ bauklein aber sehr leistungsfähig und somit für dieses Produkt hervorragend geeignet. Damit der Kunde sowohl Beutelpackungen als auch Schalen befüllen kann, wurde die Waage mobil auf ein grosses Podest gebaut. So lässt sie sich einfach über eine der beiden Verpackungsmaschinen schieben. Beeindruckende 60 Beutel oder 40 vakuumierte und begaste Schalen pro Minute werden auf dieser flexiblen Anlage hergestellt.



### Inhalt:

- YAMATO in der Produktion, 2 Beispiele
- NILMA der Grossküchen-Ausstatter
- RGD horizontale Schlauchbeutelmaschinen
- Messe MAVEX 04 Rückblick
- FAM Mantis, neue Bandschneidmaschine
- FAM CMD-3D, neuer Würfelschneider
- ANRITSU neue Röntgengeräte
- ANRITSU neue Checkweigher

### Bonbons und Snacks in aller Munde



Kaum auf dem Markt, entwickelt sich die Baureihe Yamato Sigma Plus «COMPACT» zu einem Verkaufs-Renner. Diese kleine, flexible Waage gibt es bereits in verschiedenen Ausführungen für den Gewichtsbereich bis 500 g oder bis 1000 g. Als 14- oder 16-Kopfwage mit oder ohne Speicher-schalen deckt sie einen breiten Leistungsbereich ab. Interessant ist die Tatsache, dass diese Waage jederzeit auf kleine oder grosse Behälter umgerüstet werden kann. Bereits sind 2 Waagen in der Schweiz erfolgreich im Einsatz. Bei einem Kunden werden 40 g Snacks mit einer Leistung von 60 Takten pro Minute gefahren und bei dem anderen Kunden werden 13 g Bonbons ebenfalls mit 60 Takten pro Minute verpackt. Beide Kunden arbeiten mit dem Modell Yamato ADW-314 SD Compact.

## Neue Profilbleche und stärkere Vibratoren für die Salatwaage

In der Schweiz werden Mischsalat und Rohkost mehrheitlich auf Yamato Computerwaagen verwogen. Insgesamt 3 Modelle haben sich einen erstklassigen Ruf erworben, mit diesen schwierigen Produkten hohe Leistung und beste Genauigkeit zu erzielen. Hinzu kommt noch, dass diese Maschinen problemlos nass gereinigt werden können und sehr zuverlässig arbeiten. Nebst einer neuen Steuerung und mechanischen Verbesserungen an den Behältern – abgedichtete Kugellager an Stelle von Gleitlagern – sind die Salatwaagen mit stärkerem Vibrator bei der Hauptzufuhr und mit einem neuartigen Riffelblech erhältlich. Das neue Profil reduziert die Haftung des feuchten Salates und erhöht dadurch die Vibrationsleistung der Rinnen.



## NILMA

Dieser italienische Hersteller von industriellen Küchengeräten und Verarbeitungsmaschinen ist seit 25 Jahren auf dem Markt. Aufgeteilt in 5 Sektoren -

- Aufbereitung
- Kochen
- Kühlen
- Software
- Industrielle Anlagen



wird ein breites Spektrum an verschiedenen Geräten und Maschinen angeboten, die weltweit in Catering-Unternehmen und Gross-Küchen sowie für Fertig-Gerichte tagtäglich im Einsatz sind.

Das Programm ist interessant – kontaktieren Sie die NILMA Homepage [www.nilma.com](http://www.nilma.com) oder rufen Sie uns an!

## RGD-MAPE

Von dieser vor 20 Jahren in Spanien von einem Italiener gegründeten Firma werden heute in beiden Ländern einfache, preiswerte und zuverlässige horizontale Schlauchbeutelmaschinen hergestellt. Das Maschinenprogramm beginnt mit einfachen Winkelschweißgeräten und endet bei Hochleistungsmaschinen in Chromstahl und mit Begasung. Ein breites Einsatzgebiet für Food und Non-Food Artikel kann abgedeckt werden. Der Verkaufserfolg dieser Maschinen in Deutschland, Italien und Holland zeigt, dass viele Kunden Vertrauen zu diesem mediterranen Hersteller haben. Mehr Informationen erhalten Sie unter [www.rgdmape.com](http://www.rgdmape.com) oder bei einem Anruf bei uns.



## MAVEX 2004

Mit gemischten Gefühlen haben wir uns für diese Messe angemeldet und an die Vorbereitungen gemacht. Viele kritische und negative Äusserungen geisterten im Vorfeld durch den Blätterwald, was uns nicht gerade ermutigte.



Mit 70 m<sup>2</sup> hatten wir doch einen relativ grossen Stand reserviert und hoffen, dass sich die Messe-Kosten innerhalb der nächsten 3 Jahre wieder einfahren lassen. Mit rund 100 Kontakten und einem bereits daraus resultierenden positiven Verkaufs-Abschluss sind wir mit dem Ergebnis dieser 4 Tage durchaus zufrieden. Erfreulich war, dass uns viele «alte» Kunden und, besonders wichtig, etliche «neue» Interessenten besuchten. Das zeigte uns, dass unser Programm aktuell ist. An dieser Stelle bedanken wir uns bei allen Besuchern sowie den Lieferanten, die uns ihre Maschinen zur Verfügung stellten.

Von unseren wichtigsten Lieferanten erhielten wir folgende Exponate:

- YAMATO: 14-Kopf TK-Waage in der neuesten SIGMA PLUS - Ausführung
- AFFELDT: 10-Kopf lineare Computerwaage für grossstückige Produkte
- FURUKAWA: FVB-U9 Belt-Type Vakuum Verpackungsmaschine
- GROBA: Käsereibe und Käseteiler
- ANRITSU: Röntgengerät, Metallsuchgerät, kombinierte Kontrollwaage
- Lock: Metallsuchgeräte
- NILMA: Gemüsewaschmaschine mit kippbarem Austragskorb
- RGD: horizontale Schlauchbeutelmaschine
- MULTI FILL: Dosiergerät für Fertiggerichte



## FAM Neuheiten

### MANTIS



Die Mantis ist eine Hochleistungs-Bandschneidemaschine für Früchte und Gemüse bis Durchmesser 160 mm.

Entstanden aus der STS 1D wurde die Mantis von Grund auf neu konstruiert. Sie ist komplett aus Chromstahl hergestellt, lässt sich für die Reinigung einfach öffnen und die Transportbänder haben Schnellspannvorrichtung. Eine neue Steuerung erlaubt in kürzester Zeit ein Umstellen auf ein anderes Produkt mit entsprechend geänderten Parametern wie Drehzahl des Rundmessers oder Geschwindigkeit der Zufuhrbänder.

Das Ergebnis: schnelles Reinigen, schnelles Umstellen, perfekter Schnitt.

### CMD-3D



FAM ist im Fleischsektor äusserst erfolgreich. Die bekannte CHD-3D wurde ebenfalls überarbeitet und heisst nun CMD-3D. Sie zeichnet sich durch eine offene Bauweise aus: so sind die Trommel und die Messer leicht zugänglich und der Antrieb mit Steuerung gut eingekapselt. Die robuste Bauweise und der starke Antrieb erlauben ein Verarbeiten von gefrorenem Fleisch mit -16°C Temperatur und Abmessungen von 280 x 220 x 150 mm. Die digitale Anzeige der Scheibendicke und eine Frequenzsteuerung der Trommelgeschwindigkeit ermöglichen absolut präzise Schnitte.

ANRITSU



#### Röntgengeräte

Ein weiteres Augenmerk gilt den Röntgengeräten. Die neueste Serie KD7305AW verfügt über einen sehr grossen 15" Touch Screen Bildschirm, auf dem die einfache Geräte-Bedienung sowie die informative optische Anzeige aller Funktionen gut erkennbar sind. Dank weiter entwickelter Software ist die Detektion noch genauer geworden und die Konstruktion des Gerätes selbst wurde auf ein Minimum reduziert, so dass es bei einer Länge von 800 mm konkurrenzlos kurz ist.

#### Kontrollwaagen

Für das Jahr 2004 hatte Anritsu einige Neuigkeiten im Köcher. Das Programm der Checkweigher wurde überarbeitet. So gibt es die SVh-Serie, High-Speed Geräte für bis zu 600 Wiegungen pro Minute, oder die SVi-Serie in der Schutzklasse von IP 66 oder IP 67 für nasse Anwendungsorte oder die SVf-Serie für normale Anwendungen. Alle Geräte sind sehr kompakt gebaut, lassen sich für die Reinigung einfach demontieren und alle können mit einem integrierten Metalldetektor ausgerüstet werden.

**High-Tech auf kleinstem Raum - das sollten Sie sich anschauen!**

# I N T E R N

Dank langjähriger Erfahrung und in Zusammenarbeit mit namhaften internationalen Lieferbetrieben, sind wir in der Lage, nicht nur Einzelmaschinen, sondern auch grössere Projekte zu planen und schlüsselfertig zu liefern.

## Mehr Auskünfte?

Für weitere Informationen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

### ULTRAMATIC AG

Hintermühlenstrasse 6

CH-8409 Winterthur

Tel. +41 (0) 52 242 85 27

Fax +41 (0) 52 242 41 40

[www.ultramatic.ch](http://www.ultramatic.ch)

Beratung

Verkauf

Service



**ultramatic**