

Produkte-Informationen

IN-SITE ist ein Informationsblatt der ULTRAMATIC AG, Winterthur, Lieferant von Zähl-, Wiege- und Verpackungsmaschinen für die Lebensmittelindustrie und für Früchte und Gemüse, Gemüseverarbeitungsmaschinen sowie Geräten zur Qualitätssicherung. In loser Reihenfolge berichten wir über interessante Projekte und Neuheiten rund um unsere Tätigkeit.

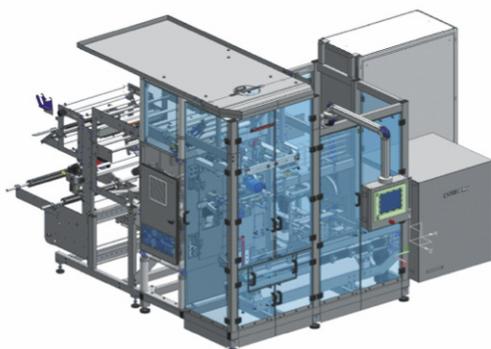
ROVEMA Short SBS



Rovema präsentiert an der kommenden FACHPACK in Nürnberg eine neue Lösung für das Herstellen von Blockbodenbeuteln mit Clip.

Hochwertige Süßwaren, Konfekt oder Teigwaren werden zunehmend mit einem Clip als Wiederverschluss verpackt. Diese Anlage besteht aus einer Schlauchbeutelmaschine und einer Taktkette, in der die gefüllten Beutel sicher transportiert und in den Clipkopf geführt werden. Das System erlaubt eine Taktzahl von 80 Beuteln pro Minute. Zusätzlich können auch kanten-gesiegelte Beutel oder Flachbeutel hergestellt werden. Wir empfehlen Ihnen dazu eine Yamato Mehrkopf-Waage, damit Sie alles aus einer Hand bekommen.

Ausserdem präsentiert Rovema die neue kontinuierliche Schlauchbeutelmaschine BVK 260, die ein überzeugendes Preis-Leistungsverhältnis bietet. Diese Maschine kann alle marktüblichen Beutelformen herstellen und mit vielen Optionen ausgerüstet werden.



Clip top



Block bottom bags



Stabilo Seal



Inhalt:

- Rovema Short SBS
- Rovema für Chips und Snacks
- Rovema für Bonbons
- Yamato TSDW-205W
- Yamato ADW-A-0314S Alpha Advance
- Yamato Cherry-Tomaten im Beutel
- Sormac Durchlaufschleuder
- Nilma Pastaline
- Mafo Gebinde-Waschmaschine
- Nemesis Kontrollwaage Demo-Maschine
- Nilma Salsamat 300 E Occasion zu verkaufen
- Anritsu Röntgengerät, unser Miet-service

ROVEMA für Chips und Snacks



Rovema begibt sich in ein neues Geschäftsfeld: den Chips- und Snacks-Markt.

Dafür wurde eigens eine spezielle Schlauchbeutelmaschine entwickelt, die in Kombination mit einer direkt aufgebauten Mehrkopfwaage als eine Einheit eingesetzt wird. Beide Maschinen werden über einen gemeinsamen Terminal bedient. Zwischen Waage und Verpackungsmaschine befindet sich ein Metalldetektor.

Um die Linie zu vervollständigen, bietet Rovema auch die Endverpackung an, die aus einem Kartonaufrichter, Pick-und-Place-Roboter und Kartonverschliesser besteht.

ROVEMA für Bonbons

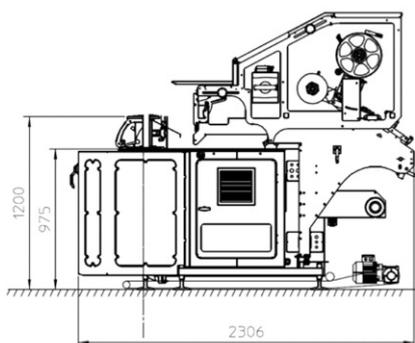


Wer kennt sie nicht? Die Kleinpackungen von ca. 20 – 40 g mit Bonbons oder Kaugummis?

Für den Einsatz von solchen Produkten mit kleinen Zielgewichten entwickelte Rovema eine spezielle Schlauchbeutelmaschine, die sich durch eine sehr niedrige Bauhöhe auszeichnet. Dadurch reduziert sich der Fallweg nach der Waage und die Taktzahl kann erhöht werden. Genau das will man damit erreichen.

Mit einer Einfüllhöhe von ca. 1'200 mm ist sie eine der niedrigsten Maschinen in diesem Segment.

Wir empfehlen Ihnen dazu eine Yamato Mehrkopf-Waage, damit Sie alles aus einer Hand bekommen.

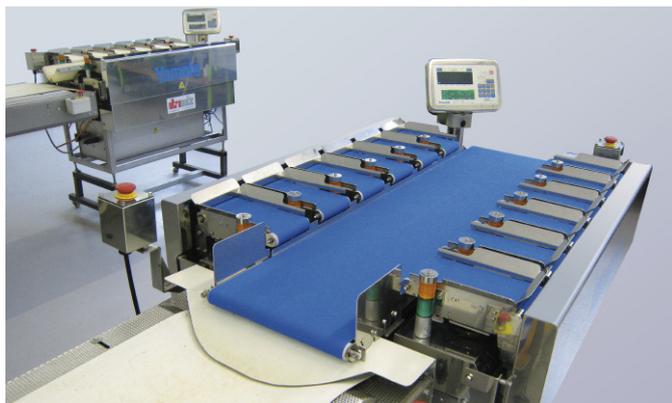


YAMATO TSDW-205W



Die Yamato TSDW-205W ist eine halbautomatische Mehrkopfwaage mit 12 Wiegebändern und einem zentralen Abtransportband.

Die seitlich angeordneten Wiegebänder werden von einer oder zwei Personen mit Produkten belegt, woraus der Computer die bestmögliche Kombination errechnet, um das Zielgewicht zu erreichen.



Die ausgewählten Wiegebänder geben das Produkt auf das zentrale Abtransportband ab. Dieses sammelt die Teilmengen und fördert sie zum Auslauf.

Je nach Produkt, Gewicht und Bedienung können bis zu 30 Takte pro Minute erreicht werden.

Die vielseitige Yamato TSDW-205W ist in verschiedenen Ausführungen erhältlich.

Die Waage kann mit diversen Verpackungsmaschinen gekop-

pelt werden oder in Verbindung mit einer Kontrollwaage vorgefüllte Gebinde auf ein genaues Gewicht ergänzen.

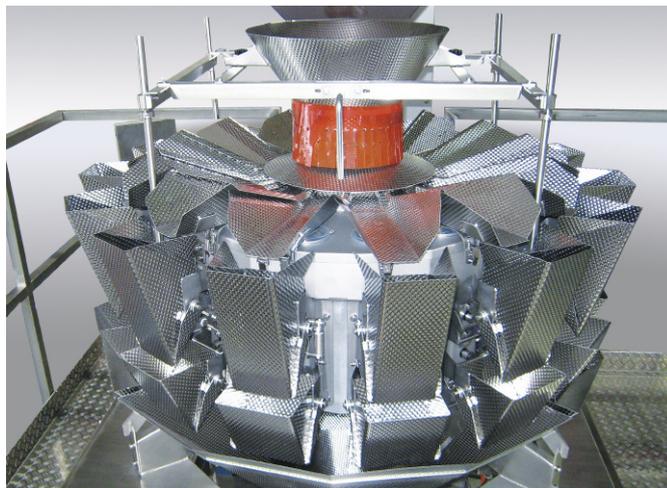
Die Yamato TSDW-205W kann für gross- und kleinstückige Produkte eingesetzt werden und eignet sich besonders für kleinere Produktionsmengen, häufigen Produktwechsel sowie für teure oder klebrige Produkte.

Der ROI (return on investment) ist in kürzester Zeit erreichbar.

YAMATO ADW-A-314S



Serie Alpha Advance



Eine sehr erfolgreiche Waagen-Serie ist die Yamato ALPHA, die als «Einsteiger»-Waage unter den Serien SIGMA und OMEGA aufgestellt ist.

Besonders geeignet für Firmen, die für kleinere Gewichte, tiefere Leistungen, kürzere Produktivität und natürlich für weniger Geld die beste Waage kaufen wollen. Dafür ist die ALPHA ADVANCE entwickelt worden.

Neu gibt es mehrere Modelle und Ausführungen und noch mehr Einsatzmöglichkeiten. Diese Serie besticht nach wie vor durch ihre grosse Zuverlässigkeit und das gute Preis-Leistungsverhältnis. Sie ist in Modellen mit 10, 14, 20 und 24 Wiegeköpfen erhältlich.

Ein grosser Fortschritt der Advance ist sicher die neue topmoderne Steuerung, die immer noch einfach zu bedienen ist. Nicht vergessen dürfen wir die Modelle der Serie COMPACT, die alle mit wirklich kompakten Abmessungen auftrumpfen. Im Bild ist eine 14-Kopf Waage in Chromstahl und Riffelblech Ausführung zu sehen.

YAMATO Cherry-Tomaten



Erste Verpackungsanlage für Beutel

Dies ist eine absolute NEUHEIT in der Schweiz.

Erstmals haben wir eine unserer Yamato Wiege- und Verpackungsanlagen für Cherry-Tomaten in Kunststoffschalen mit einer zusätzlichen Verpackungsmaschine für vorgefertigte Beutel ergänzt.

Das Ergebnis ist, dass unser Kunde seine geschmackvollen Cherry-Tomaten sowohl in verschiedene Formen von Kunst-

stoff-Schalen als auch in praktische Beutel auf derselben Anlage verpacken kann.



Die kleinen Snack-Beutel sind ein idealer Begleiter für unterwegs, da sie nicht viel Platz benötigen. Je nach dem können sie auch mit einem Wiederverschluss ausgestattet sein.

SORMAC

sormac S

Durchlaufschleuder SC-960

Ein grosser Gemüse-Produzent im Mittelland hat sich entschieden, in Zukunft seinen sorgfältig geernteten Spinat nicht nur sauber gewaschen, sondern auch schonend getrocknet zu vermarkten. Aus diesem Grund hat er sich für den Leader in diesem Gebiet, die Durchlaufschleuder von SORMAC, entschieden. Diese Schleuder besteht aus einer achsfreien gelochten Blech-Trommel, die geneigt und magnetisch gelagert in ein Gestell montiert ist. Mittels eines Beschickungsbandes, welches beim Befüllen in die Trommel fährt und auf dem Rückzug das Produkt schonend und gleichmässig auf die langsam drehende



Trommel ablegt, wird ein Zyklus gestartet. Anschliessend wird die Trommel beschleunigt und das Wasser wird durch die Zentrifugalkraft entfernt. Nach dem Schleudervorgang wird die Trommel abgebremst und das Produkt fällt bei einer ganz langsamen Drehzahl kontinuierlich aus der Trommel. Ein neuer Zyklus startet wieder.

NILMA Pastaline

Nilma

Spaghetti kochen kann (fast) jeder. Aber wie sieht es aus, wenn man alle 10 Minuten 20 kg Spaghetti kochen muss? Und dies während Stunden und immer in der gleichen Qualität? Dann kommen die Pasta-Kocher von Nilma zum Einsatz. Mit dem abgebildeten Kocher werden Reis, Spaghetti und andere Teigwaren immer gelingen. Nilma baut verschiedenste Geräte für anspruchsvolle Grossküchen.

Sobald das Kochwasser die nötige Temperatur erreicht, wird das Produkt hineingegeben. Nach Ablauf der programmierten Zeit hebt sich der Kochkorb und entleert das Produkt in den Kühler, der mit Eiswasser gefüllt ist. Nach Ablauf der Kühlzeit entleert der Kühler seinen Inhalt in einen Eurowagen oder ein anderes Behältnis.



Auf einer Steuerung lassen sich diverse Programme speichern und mit Instruktionen-Kommentaren ergänzen. Somit wird immer die gleiche Qualität gewährleistet. Die Pastaline kann mit Dampf oder Elektrizität beheizt werden.

MAFO Gebinde-Waschmaschine

Mafo industrial washing

Personal-Hygiene und Produkte-Sauberkeit bekommen einen immer höheren Stellenwert. Immer mehr Gemüseproduzenten und Handelsbetriebe wollen ihr Produkt nicht nur optisch brillant und in bester Qualität abliefern, sondern legen auch grossen Wert darauf, dass die Gebinde ebenso blitzblank sauber sind.



MAFO baut Gebinde-Waschmaschinen für kleine und mittlere Leistungen, die einfach zu bedienen sind und entweder mit Dampf oder Strom das Waschwasser aufheizen. Das abgebildete Modell hat eine 1-Mann-Bedienung, das heisst, die Bedienperson steht am Maschinen-Auslauf. Die schmutzigen Gebinde werden dort auf der Gleitschiene über der Maschine zum Einlauf gestossen, wo sie über eine 180 Grad Looping-Rutsche in den Einlauf gelangen. Viel Warmwasser mit hohem Druck entfernt selbst hartnäckigen Schmutz. Am Schluss werden die Gebinde mit sauberem Wasser abgesprüht. Dieses Wasser läuft in den Wassertank zurück. Das Waschwasser wird in einem Tank gefiltert und gesammelt und muss gelegentlich ersetzt werden.

ultramatic

NEMESIS Kontrollwaage



Demo-Maschine NEMESIS Serie C

Unsere Demo-Kontrollwaage verkaufen wir sehr günstig.

Technische Daten:

Gewichtsbereich	42 – 1'500 g, eichfähig
Laufrichtung	rechts nach links
Gesamtlänge	960 mm
Bandbreite	160 mm
Ausstosser	pneumatisch
Bandgeschw.	variabel
Bedienung	Touch Screen
Drucker	integrierter Streifendrucker
Abholpreis	CHF 17'200.-- netto
(Zwischenverkauf vorbehalten)	



ANRITSU Röntgengerät



Mietservice

Erstauschlagig oft wird unser Demo-Gerät gemietet, weil während eines Herstellungsprozesses befürchtet wird, es könnte ein Fremdkörper im Produkt sein. In einem solchen Fall leihen wir unser Gerät aus, damit die Firmen die zurückbehaltene Produktion mit dem Röntgengerät kontrollieren können. In den meisten Fällen wurde der Fremdkörper gefunden, was die Firmen vor grösseren Schäden (Image, Zahlungen, etc.) schützen konnte.



NILMA Salsamat 300E



Occasion zu verkaufen!

Mit dieser 300 Liter Bratpfanne gelingt Ihnen alles.

Baujahr 2013.

Perfekter, neuwertiger Zustand.

PLC Steuerung, mit Rührwerk,

Elektroheizung.

Technische Daten und Preis

auf Anfrage.



Vorführ- und Gebrauchsmaschinen

...finden Sie auf unserer Homepage!

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 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

Beratung Verkauf Service

