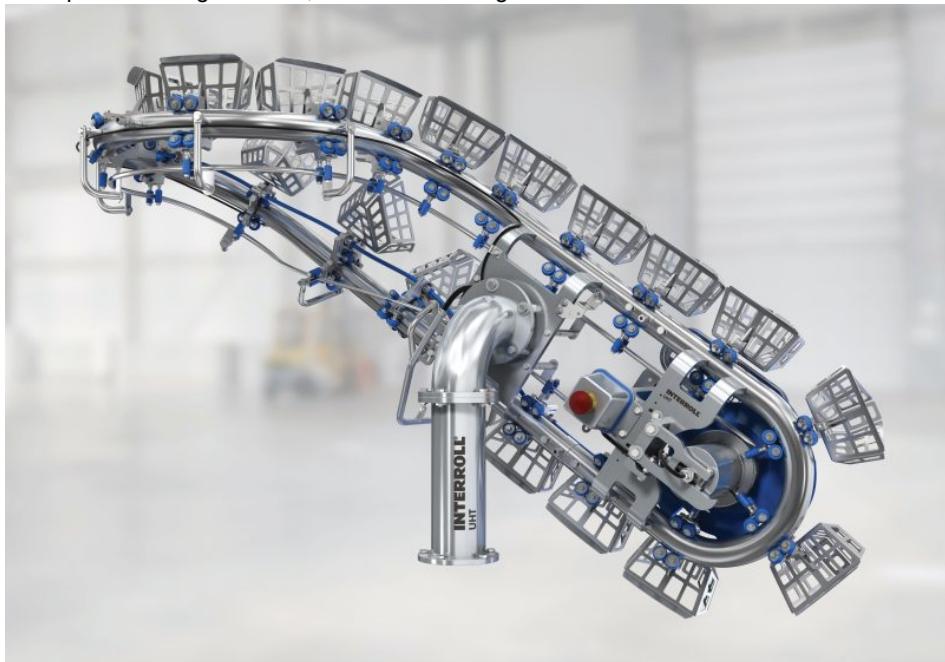


Fördermodul für den Hygienebereich

Artikel vom 21. September 2022

Transport- und Lagertechnik, Fördereinrichtungen



Das neue Fördermodul verbessert die Hygiene beim Transport einzelner Fleischstücke
(Bild: Interroll).

Für Betriebe, die Hühnerfleisch verarbeiten, hat [Interroll](#) das Fördermodul »Ultra Hygienic Transfer« (»UHT«) entwickelt. Als disruptive Lösung für automatisierte Materialflussprozesse verringert das Fördermodul die Zahl der Fleischpartikel, die nach der Zerlegung auf bestehende Fördersysteme gelangen, laut Herstellerangabe um 85 bis 90 %. In Verbindung mit dem hygienischen Design, das eine sehr effektive Reinigung erlaubt, wird so die Gefahr der Keimbelastung reduziert und eine verbesserte Haltbarkeit von Hühnerfleischprodukten sowie eine durchgängige Qualitätskontrolle entlang der Betriebsprozesse ermöglicht.

Stand-alone-Lösung im Hygienic Design

Entstanden ist das neue Fördermodul nach umfassenden Befragungen von internationalen Kunden und Anwendern aus der Lebensmittelbranche, die Wert auf hygienisch optimierte Automatisierungslösungen legen. Die Transportlösung basiert auf den Prinzipien des Hygienic Designs und verfügt als modular aufgebautes Produkt über eine ebenso robuste wie offene Auslegung, die einfach zu reinigen ist. Das Fördermodul kann – ohne zusätzliche Sensorik – als Stand-alone-Lösung, die nur einen Stromanschluss für den integrierten Trommelmotor benötigt, zwischen den vorgelagerten Zerlegemaschinen und den nachfolgenden Förderbändern installiert werden. Transportiert werden Flügel- oder Brustfleischstücke in Siebkörben aus Edelstahl, die anstelle von Rutschern in einem zirkulär ausgelegten Förderprozess das Fleisch einzeln aufnehmen und anschließend auf einem bestehenden Förderband ablegen. Entsprechende Messungen bei Testkunden haben laut Herstellerangabe gezeigt, dass bei dieser Lösung die Zahl der üblicherweise entstehenden Fleischpartikel im Warenfluss um 85 bis 90 % und damit die Keimbela stung der verarbeiteten Fleischprodukte gegenüber bisher gängigen Rutschern entscheidend sinkt. Die Vereinzelung der Fördergüter bietet gegenüber traditionellen Rutschern auch den Vorteil, dass die Fleischstücke entlang der gesamten Prozesskette identifizierbar bleiben können. Das später verpackte Endprodukt könnte durch entsprechende Lösungen dann dem Ursprungprodukt zugeordnet werden – eine wichtige Voraussetzung, um eine Qualitätskontrolle entlang der gesamten Liefer- und Verarbeitungskette im Hygieneumfeld zu ermöglichen.

Hersteller aus dieser Kategorie

Bucher Unipektin AG

Murzlenstr. 80
CH-8166 NIEDERWENINGEN
0041 44 8572300
info@bucherunipektin.com
www.bucherunipektin.com
[Firmenprofil ansehen](#)

Kaup GmbH & Co. KG

Braunstr. 17
D-63741 Aschaffenburg
06021 865-0
zentrale@kaup.de
www.kaup.de
[Firmenprofil ansehen](#)

Otto Ganter GmbH & Co. KG

Triberger Str. 3
D-78120 Furtwangen
07723 6507-0
info@ganternorm.com
www.ganternorm.com
[Firmenprofil ansehen](#)
