

LOMA-COMBO SCHÄLT KOSTEN DER KARTOFFELVERARBEITUNG WEG

Die gemeine, zuverlässige Kartoffel ist zweifelsohne ein echter Favorit - erhältlich als Snack zum sofortigen Genuss oder ordentlich zerteilt, als Püree oder gefroren - ganz, wie wir es wollen. Kartoffeln sind dermaßen anpassungsfähig und vielseitig, dass ein Würstchen ohne Püree oder Fisch ohne 'Fritten' heute einfach unmöglich erscheinen. So sehen es fast alle Westeuropäer. In Belgien beispielsweise sind Pommes Frites ein Nationalgericht, ganze Branchen boomten dank der Kartoffel. NV Eurofreez exportiert seine Kartoffelprodukte in 35 Länder, seine jährliche Produktionskapazität beträgt 50.000 Tonnen.

Das erfolgreiche Familienunternehmen rühmt sich, das erste und einzige Lebensmittel verarbeitende Unternehmen in Belgien zu sein, das ein Pommes Frites-Werk mit ISO-9002-Zertifizierung errichtet hat. Trotzdem hat sich die Firma nicht auf ihren Lorbeeren ausgeruht. Kürzlich entstanden zwei neue Fertigungsstraßen für pürierte und spezielle Kartoffelprodukte. Beide Straßen erhielten kombinierte Metalldetektor- und Kontrollwaagengeräte von Loma Systems, wie Philippe Debruyne, Betriebsleiter bei Eurofreez, erläutert.

"Die Endkontrolle ist für uns sehr wichtig, denn sie senkt das Risiko von Verunreinigungen und hilft uns dabei, genau zu wiegen, was Geld spart. Die AS Combo-Kontrollwaage mit Metalldetektor von Loma bietet einen zusätzlichen Bonus: Ihre Standfläche ist sehr klein, was unglaublich wichtig ist, wenn man dedizierte Fertigungsstraßen in Betrieb nimmt."

Das platzsparende AS Combo-Gerät umfasst Lomas vielgepriesenen IQ²-Metalldetektor und eine Loma-Kontrollwaage der AS-Reihe. Es beinhaltet einen leistungsstarken Wechselstrommotor mit variabler Drehzahl auf seinem Fördersystem, das maßgeschneiderte Geschwindigkeit und Genauigkeit bietet. Die AS Combo kann verpackte Produkte bis zu 5 kg mit einer marktführenden Genauigkeitsklasse von e = 0,5g und x = 0,5g (OIML R51)

handhaben, 400 Packungen pro Minute prüfen und dabei Metall empfindlich und genau erkennen.

Eurofreez hat dank der akkuraten und vielseitigen AS Combo ein sicheres Gefühl und genießt die herkömmlichen Vorteile der Kosteneinsparung. "Uns bietet das System Sicherheit", sagte Philippe Debruyne. "Unsere Kunden beschweren sich seltener, und wir können unser Gewichtskontrollen besser überwachen." Er erklärt ferner, die AS Combo senke bei Eurofreez nicht nur das Risiko von Verunreinigungen, sondern steuert die Mehrkopfgeräte zum Füllen und Messen der Firma, die Säcke und Kartons mit gefrorenen Kartoffelprodukten befüllen. Wenn die AS Combos zuviel Gewicht verzeichnen, werden die Mehrkopf-Maschinen angepasst und die Verschwendung gehe zurück. Das System hätte zu beträchtlichen Kostenersparnissen geführt.

"Mit den Loma-Anlagen können wir unsere Produktgewichte effektiver kontrollieren und so mehr Geld sparen." Das AS Combo-System von Loma besteht aus Edelstahl und erfüllt die Standards IP66 und NEMA 4X. Daher ist es laut Debruyne nicht nur genau, sondern auch überaus zuverlässig.

"Wir haben andere Maschinen erlebt, die wir ca. alle 6 Monate warten mussten. Nicht so bei der AS Combo. Sie ist genau das, was man von Loma erwartet - eine gute Maschine, die solide arbeitet und sehr wartungsarm ist."

Somit hat Eurofreez dank einer der fortschrittlichsten Endkontrolleinheiten auf dem Markt nicht nur seine Wartung sondern auch die Produktionskosten gesenkt sowie Bedenken zu Verunreinigungen zerstreut.

Ende