



Metallseparatoren im Einsatz als Gewürzprüfer

Almi

**Almi
(Österreich)**

Produkt:

RAPID 5000

Metallseparatoren von Sesotec leisten wichtigen Beitrag zur Sicherung der Produktqualität

Metallseparatoren in „Hygienic Design“ von Sesotec, Schönberg/Deutschland, wie sie z.B. beim österreichischen Gewürzhersteller „Almi“ eingesetzt werden, erfüllen speziell die hohen Anforderungen für das Handling von Schüttgütern in der Lebensmittelindustrie.

Die Firma „Almi“ mit Sitz im oberösterreichischen Oftering nahe Linz, zählt zu den führenden Herstellern von hochwertigen Gewürzmischungen und Zusatzstoffen für die Wurst-, Fleisch-, Schinken- und Fischproduktion. Im In- und Ausland auf Expansionskurs hat das Unternehmen 2006 ein neues Produktionswerk errichtet.

Auf über 18 000 Quadratmetern Produktionsfläche entstand eine hochmoderne Fertigungsstätte. Im Zuge des Neubaus wurden umfassende Maßnahmen zur Sicherung und Steigerung von Qualität und Kundenzufriedenheit umgesetzt. Der neue Betrieb ist nach IFS-, ISO-9001- und HACCP-Standards ausgerichtet. Zahlreiche Zertifikate bestätigen die konstante und hohe Qualität der „Almi“-Produkte.

Sesotec lieferte zur IFS- und HACCP-konformen Untersuchung der Almi-Produkte Metalldetektoren und –separatoren für den Einsatz in Mühlen-, Misch-, Umfüll-, Abpack- und Kleinkomponenten-Linien. Metallseparatoren der Serie RAPID 5000 wurden bei der Bigbag-Abfüllung eingebaut.



Die Metallseparatoren der Serie RAPID 5000 sind in „Easy-Clean-Ausführung“ konzipiert. Zur Wartung und Reinigung lässt sich die Ausscheidemechanik einfach herauschieben.

IFS-konforme Metallseparation

Bei der Auswahl der Metallsuchtechnologie war für „Almi“ besonders wichtig, dass die Anforderungskataloge von HACCP und IFS erfüllt wurden. Metallseparatoren der Serie RAPID 5000 detektieren und separieren magnetische und nichtmagnetische

Metallteilchen (auch Metalleinschlüsse) aus freifallenden Schüttgütern. Die Verunreinigungen werden durch eine reaktionsschnelle Ausscheideklappe („Quick-Flap-System“) mit minimalem Verlust an Gutmaterial ausgeschieden. Durch den modularen Aufbau können die Geräte z.B. durch den Einbau von Zwischenstücken an unterschiedliche Fallhöhen vor Ort angepasst werden.

Ausschlaggebend für den Einsatz der Sesotec Geräte war deren „Hygienic Design“, d.h. der mechanische Aufbau der Metallseparatoren berücksichtigt die besonderen hygienischen Anforderungen der Lebensmittelindustrie. Die rohrförmige Ausscheidemechanik weist keine kritischen Kanten oder Absätze auf. Rückstaus und Verstopfungen in der Förderleitung auch bei schlecht-rieselfähigen Gewürzmischungen sind nahezu ausgeschlossen. In der runden Ausscheidemechanik können sich keine Materialablagerungen, so genannte „Nester“, bilden. Verkrustungen oder gar Schimmelbildung werden dadurch vermieden. Um der Anforderung nach einfacher Zugänglichkeit der Geräte für Wartung und Reinigung gerecht zu werden, wurde die Ausscheidemechanik in „Easy-Clean“-Ausführung konzipiert. Da bei der Abfüllung der Gewürzmischungen brennbare Stäube entstehen können, sind die RAPID-5000-Geräte nach ATEX-Zone 20 zertifiziert.

Verbindung von Warenwirtschaftssystem und Metallseparatoren

Eine besondere Herausforderung bei der Untersuchung der einzelnen Gewürzmischungen stellte deren sehr stark schwankende Eigenleitfähigkeit (Produkteffekt)

dar. Um die optimale Tastempfindlichkeit zu erreichen, müssen die Geräteparameter den unterschiedlichen Produktmischungen angepasst werden. Das übergeordnete Warenwirtschaftssystem (ERP-System) teilt dem Metallseparator per Ethernet-Schnittstelle die Geräteparameter für die jeweilige Produktcharge mit. Ein weiteres Leistungsmerkmal, das die Sesotec Geräte auszeichnet, ist die hohe Detektionsgenauigkeit im Produkt. Die Steuer- und Bedieneinheit GENIUS nutzt konsequent die Vorteile der



Bei „Almi“ erfolgt die IFS-konforme Metalldetektion unmittelbar vor Abfüllung der Gewürzprodukte in Bigbags.

digitalen Signalverarbeitung auf der Multifrequenz-Basis im optimalen Zusammenspiel mit der Detektionsspule. Selbst für Metalldetektoren schwierig zu untersuchende Gewürze werden kompensiert und beste Werte bei der Tastempfindlichkeit erreicht. Über die Logbuchfunktion der Metallseparatoren können alle Ereignisse mit Datum und Uhrzeit nachvollzogen werden. Alle relevanten Daten zur Protokollierung und Rückverfolgbarkeit werden von der Steuer- und Bedieneinheit an das Warenwirtschaftssystem weitergegeben. Die Analyse

des Schlechtmaterials liefert wichtige Erkenntnisse über die Quelle der Verunreinigung (Lieferant, Maschinenverschleiß u.a.). Aus diesem Grund wurde bei „Almi“ eine eigene Station zur Nachuntersuchung des Schlechtmaterials eingerichtet.

Robert Leeb, Produktionsleiter bei „Almi“: „Die Metallseparatoren der Serie RAPID 5000 von Sesotec werden unseren höchsten Anforderungen voll gerecht und stellen einen wichtigen Baustein in unserem komplexen Qualitätsmanagementsystem dar.“

Sesotec auf einen Blick

Die Sesotec Gruppe ist einer der führenden Hersteller von Geräten und Systemen für die Fremdkörperdetektion und Materialsortierung. Der Absatz der Produkte konzentriert sich hauptsächlich auf die Lebensmittel-, Kunststoff- und Recyclingindustrie. Sesotec ist auf dem Weltmarkt mit Tochtergesellschaften in Großbritannien, Singapur, China, USA, Frankreich, Italien (2), Indien, Kanada, Thailand und einer Repräsentanz in der Türkei sowie mit mehr als 60 Partnern vertreten.

www.sesotec.com