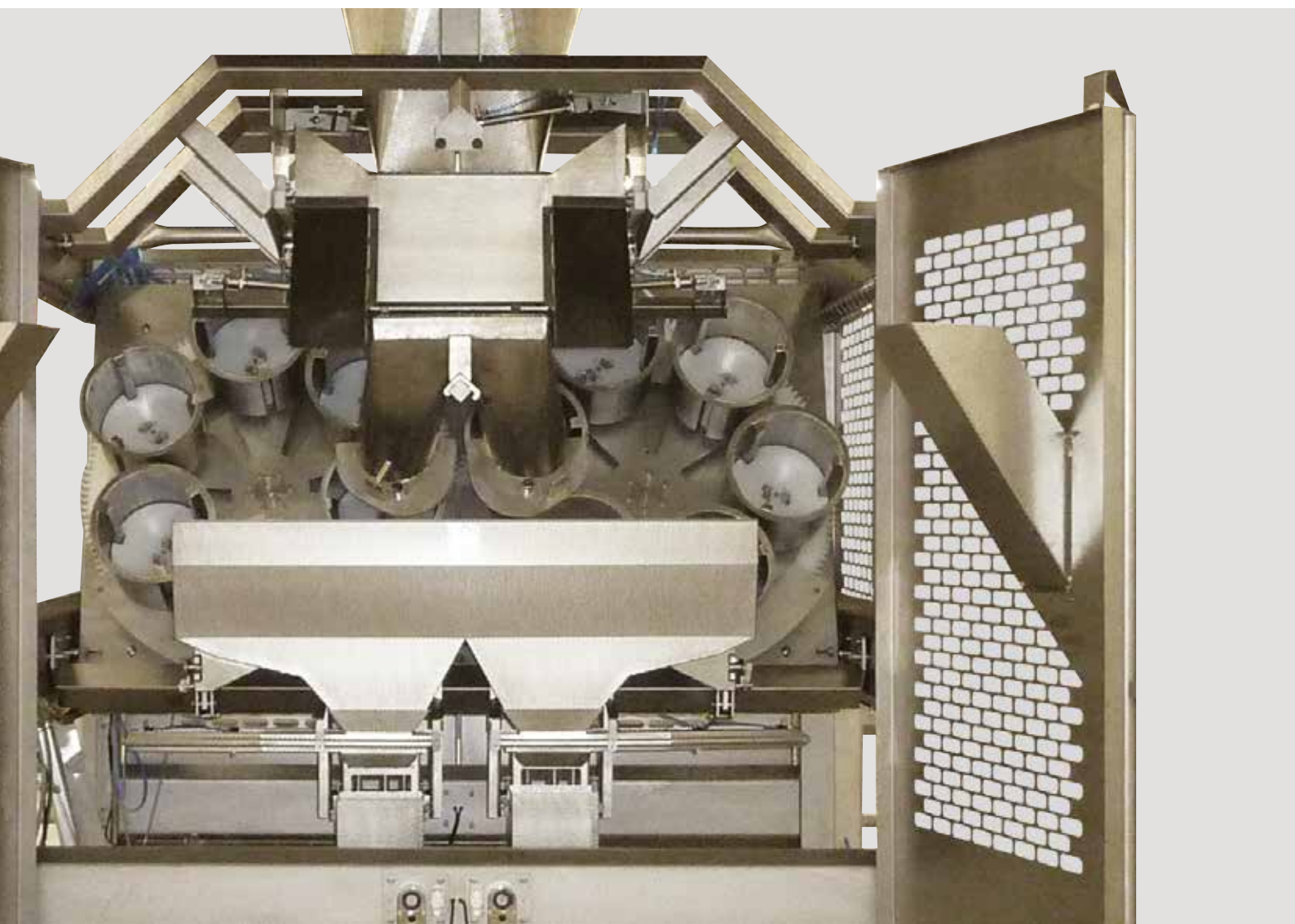


Orbicote

Ein System für automatisches
und gleichmäßiges Marinieren





Geflügel

Marinierte Produkte bringen Abwechslung und Wertigkeit in Ihr Sortiment

Fertiggerichte liegen im Trend und das Marinieren ist eine einfache Methode der Produktveredelung.

Das traditionelle Marinierverfahren – vor der Portionierung – hat zwei große Nachteile: Die Dosieranlagen wie zum Beispiel Mehrkopfwaagen, werden mit klebriger Marinade verunreinigt und es bleibt dem Zufall überlassen, wieviel Marinade mit jeder verwogenen Portion in die Verpackung gelangt. Angesichts der Tatsache, dass die Marinade häufig doppelt so teuer ist, wie die zu marinierenden Produktstücke, handelt es sich um eine kostspielige Angelegenheit.

Orbicote ist die revolutionäre Automatisierung für den Marinier-Prozess. Die Produktportionen und die Marinade für jede einzelne Packung werden sorgfältiger dosiert als jemals zuvor.

Marinierungssystem für verschiedene Fleischteilstücke



Hähnchenkeulen



Filets



Wie Orbicote funktioniert

Erst die Wiegung, dann der Marinierprozess – mit Orbicote. Das von einer Mehrkopfwaage portionierte Produkt wird in kleine Trommelbehälter geleitet, in denen dann die Marinade hinzugefügt wird. Das Verfahren ermöglicht zuverlässig die Verteilung der Marinade auf der gesamten Produktoberfläche und anschließend folgt ein sauberer Abfüll- und Verpackungsprozess.

Mit der Geschwindigkeit mithalten

Wie kann das System mit dem Tempo der Mehrkopfwaage Schritt halten? Mit der Geschwindigkeit der Waage mitzuhalten, wird durch bis zu zwölf kreisförmig angeordneten Mini-Trommel-Behälter gewährleistet. Das System ist synchronisiert mit der Waage und beispielsweise einem nachfolgenden Schalenverpackungssystem.

Hervorragende Qualität der Marinierung

Die Konfiguration der kleinen Trommelbehälter ist das Resultat ausgiebiger Testverfahren. Die optimale Drehzahl und –dauer bewirken, dass die Marinade vollflächig auf dem Produkt anhaftet. Im Zuge dieser Tests untersuchten Experten der Lebensmittelindustrie die Produktstücke auf den Grad der Oberflächenabdeckung mit Marinade. In sämtlichen 500 Fällen erreichte oder übertraf das Orbicote System die Vorgaben.

Kostbare Marinade sparen

Orbicote gewährleistet, dass die gesamte Marinade in der Verpackung landet und dass diese auch am Produkt anhaftet. Das ist ein entscheidender Vorteil gegenüber herkömmlichen Systemen, bei denen der Marinade-Verlust bis zu acht Prozent beträgt.

Sicheres Befüllen der Trommelbehälter mit Produkt und Marinade

Die Verbindung zwischen den Zuführrienen von der Waage und den Öffnungen der konstant rotierenden Trommelbehälter ist Ergebnis eines langen und sorgfältigen Entwicklungsprozesses. Ein volumetrisches Füllsystem dosiert die Marinade präzise in die Behälter.

Schonende Verarbeitung für einwandfreie Produkte in der Verpackung

Niedrige Fallhöhen und ein behutsamer Marinierprozess in Behältnissen von nur 30 cm Durchmesser vermeiden Beschädigungen am Produkt.

Einfache Reinigung für schnelle Produktwechsel

Alle Maschinenteile sind leicht zugänglich und die Kontaktflächen inklusive der Behälter können einfach demontiert werden. So dauert ein Produktwechsel mitsamt der Umstellung auf eine andere Marinade nicht länger als 15 Minuten.

Einfach und sicher zu bedienen

Die offene Konstruktion von Orbicote geht keineswegs zu Lasten der Bediensicherheit. Das System ist umfassend geschützt und Türen lassen sich nur bei Stillstand öffnen oder entfernen.

Orbicote: Von Ishida entwickelt für außerordentliche Effizienz

Fehlgewichte sind kein Hindernis

Die Ishida Mehrkopfwagen verfügen über eine patentierte Funktion zur gleichzeitigen Erkennung und Ausschleusung von Fehlgewichten. Auf diese Weise gelangen nur korrekt dosierte Produktportionen zur Marinierung und das ohne Verzögerung. Geschwindigkeit und Ausstoß werden deutlich gesteigert. Außerdem wird Marinade eingespart, die sonst an Fehlgewichten verloren gegangen wäre.

System-Stopps ohne Reset

Orbicote kann bei Linienstörungen als Produkt-Puffer dienen. Anschließend wird ohne Ausfall und Reset weiter produziert.

Keine Schale – keine Befüllung

Die Orbicote Trommelbehälter werfen das Produkt nur dann ab, wenn unterhalb eine Schale wartet. Falls ein voller Behälter auf seiner Runde erneut die Füllstation erreicht, wird kein weiteres Produkt hinzugefügt.

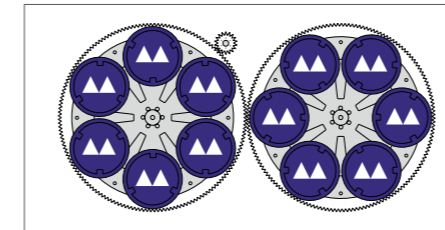
Keine leeren Schalen gelangen in die Versiegelung

Im Falle eines Fehlgewichts dreht der entsprechende Trommelbehälter weiter seine Runden. Die Schalen verbleiben am Startpunkt der Verpackungslinie, so dass keine leeren Schalen die Linie oder die Versiegelung verstopfen.

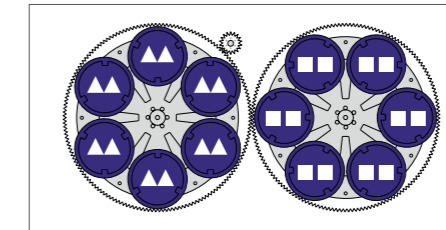
Schnelles Marinieren steigert sofort die Kapazität Ihrer Produktion

In Kombination mit einer 14-köpfigen Ishida Mehrkopfwage erreicht Orbicote eine Leistung von mehr als 55 Schalen pro Minute. Eine exemplarische Linienkonfiguration für ein ganzes Mariniersystem ist unten abgebildet.

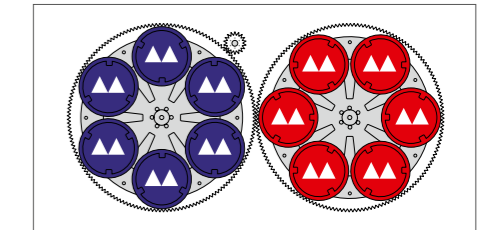
Das flexible Orbicote System erfüllt die steigenden Anforderungen des Handels



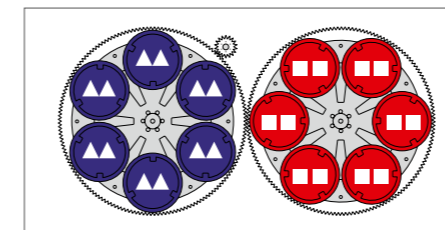
Gleiches Produkt, gleiche Marinade



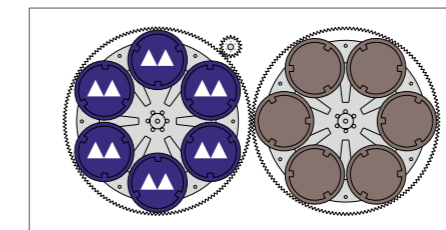
Verschiedene Produkte, gleiche Marinade



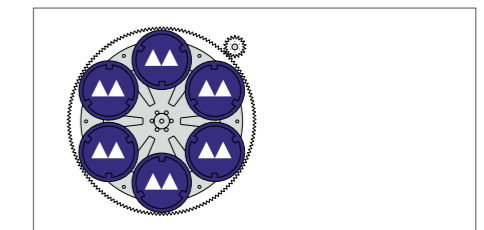
Gleiches Produkt, verschiedene Marinaden



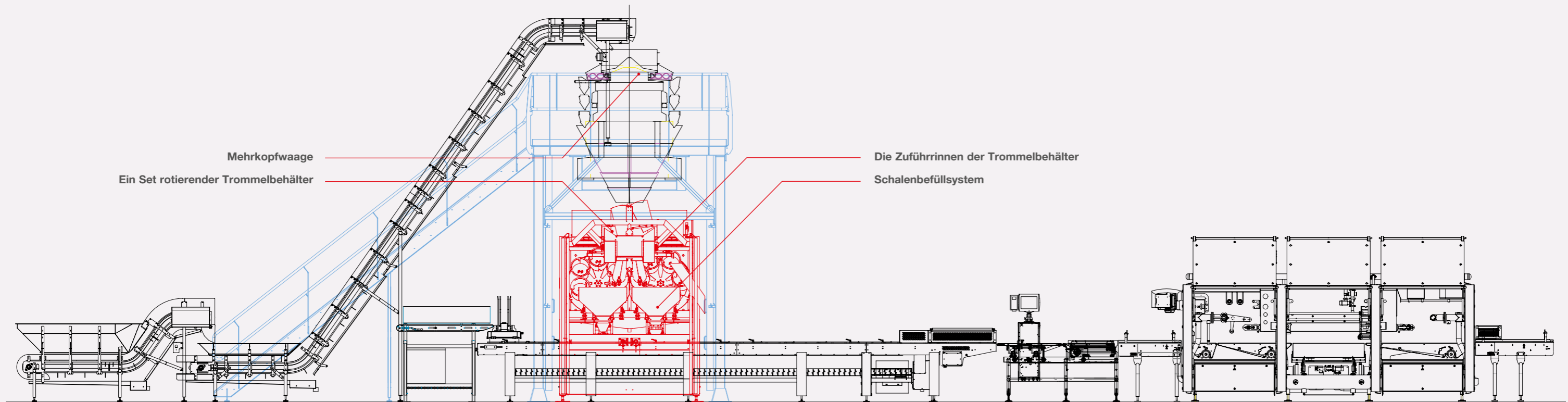
Verschiedene produkte, verschiedene marinaden



Eine Seite einzeln betreiben



Einrädiges modell



Wir gehen mit Ihnen den ganzen Weg

Unsere umfangreichen Investitionen in Forschung & Entwicklung zielen auf die Herausforderungen der weltweiten Lebensmittelindustrie, deren Bedürfnisse sich ständig verändern.

Wir unterstützen unsere Partner umfassend, das beginnt beim Einkauf: Auf unserer Webseite finden Sie zahlreiche Produktbroschüren, visuelle Animationen und Fallstudien. Für die Kontaktaufnahme mit uns gibt es ein gut ausgestattetes Netzwerk mit Ishida-Gesellschaften, Vertretungen und Agenturen in Europa, dem Mittleren Osten und Afrika, die Beratung, Vorfürhungen und Produkttests anbieten.

Die Installation erfolgt schnell und effizient. Für integrierte Verpackungslinien setzen wir unsere bewährten Techniken und Methoden des Projektmanagements ein, die wir auf Ihre primären Zielsetzungen und Spezifikationen abstimmen.

Neben unseren Niederlassungen gibt es auch ein spezielles technisches Kundendienstteam, das in ganz Europa vor Ort präsent ist und bei der Optimierung von Leistung, Funktionalität und Zuverlässigkeit unterstützt. In der gesamten Region befinden sich strategisch angesiedelte Ersatzteillager, die in den meisten Fällen eine Lieferung innerhalb von 24 Stunden ermöglichen.



Hotline • Ersatzteile • Service • Schulung

ISHIDA DEUTSCHLAND
Max-Planck-Straße 2
74523 Schwäbisch Hall
Deutschland
Tel: +49 (0)791 945 160
Fax: +49 (0)791 945 1699
info@ishida.de

ISHIDA EUROPE LIMITED
Tel: +44 (0)121 607 7700
Fax: +44 (0)121 607 7888
info@ishidaeuropa.com

ISHIDA RUMÄNIEN
Tel: +44 (0)121 607 7700
Fax: +44 (0)121 607 7888
info@ishidaeuropa.ro

ISHIDA TSCHESCHISCHE REPUBLIK
Tel: +420 220 960 422
info@ishidaeuropa.cz

ISHIDA RUSSLAND UND GUS
Tel: +7 499 272 05 36
Fax: +7 499 272 05 37
info@ishidaeuropa.ru

ISHIDA FRANKREICH
Tel: +33 (0)1 48 63 83 83
Fax: +33 (0)1 48 63 24 29
info@ishidaeuropa.fr

ISHIDA SÜDAFRIKA
Tel: +27 (0)11 976 2010
Fax: +27 (0)11 976 2012
info@ishidaeuropa.com

ISHIDA NAHER OSTEN
Tel: +971 (0)4 299 1933
Fax: +971 (0)4 299 1955
ishida@ishida.ae

ISHIDA SCHWEDEN
Tel: +46 (0)31 871 320
info@ishidaeuropa.se

ISHIDA NIEDERLANDE
Tel: +31 (0)499 39 3675
Fax: +31 (0)499 39 1887
info@ishida.nl

ISHIDA SCHWEIZ
Tel: +41 (0)41 799 7999
Fax: +41 (0)41 790 3927
info@ishida.ch