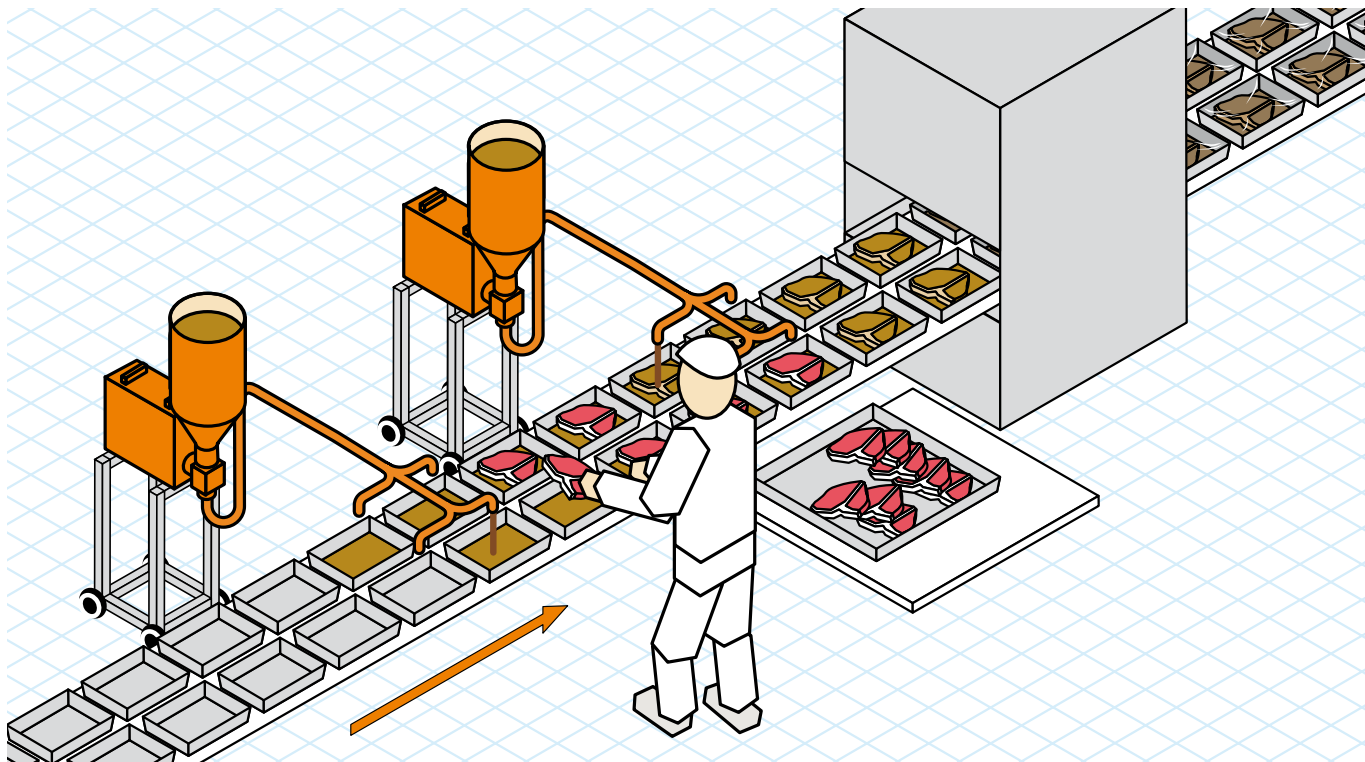


Fyllning av marinad i vakuumpförpackat kött

FILLFLEX

– de flexibla fyllningsmaskinerna



Flera kunder som producerar marinerat kött som vakuumpförpackas i en s.k. djupdragare, typ Multivac, använder Fillflex Sequence fyllningsmaskiner.

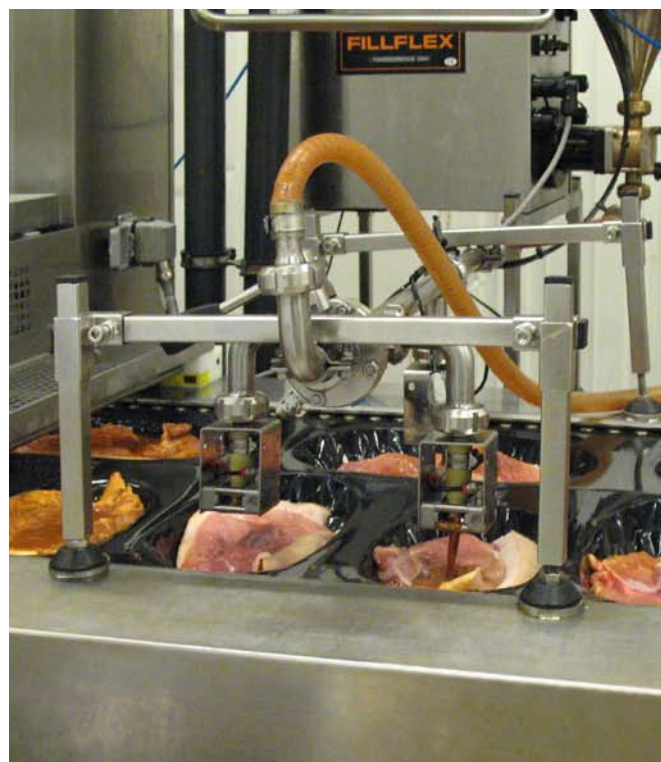
Innan kunderna installerade Fillflex Sequence marinerade de köttet på olika sätt:

- På ett transportband fördes köttet ner i en behållare fylld med marinad.
- På ett transportband fördes köttet in i en saltinjektor och därefter genom en ridå av marinad.
- Köttet trumlades tillsammans med marinaden.

I alla fallen lyftes köttet sedan för hand över i djupdragaren för att vakuumförslutas.

Nackdelar

- En stor mängd marinad hamnade utanför bandet. Hela maskinen och golvet under var nersölat av marinad.
- Golvet blev farligt halt med risk för olyckor.
- När köttet var indränkt i marinad var det svårt att se hur köttbitarna såg ut och hur de skulle placeras i emballaget.



Fillflex Sequence fyllningsmaskin, med tratt och matarpump, suger marinad direkt ur en skänkvagn och doserar en exakt mängd varje gång.

Fyllning av marinad i vakuumpackat kött

- Marinaden blev kontaminerad eftersom den haft kontakt med köttet. Stora mängder fick kasseras.
- När köttet först gått igenom saltinjektorn och sedan genom ridån av marinad ökade koncentrationen av salt i marinaden som fick ersättas.
- En del kött blev förstört när det trumlades och fick kasseras. Bland annat lossnade benet.
- Köttet blev ojämnt marinerat.

Lösning

Fillflex Sequence fyllningsmaskin, med tratt och matarpump, suger marinad direkt ur skänkvagn och doserar exakt mängd i den tomma förpackningen. Det rena köttet läggs sedan i för hand. Därefter doserar nästa Fillflex Sequence exakt mängd marinad ovanpå köttet innan förpackningen i nästa moment vakuumpförsluts.

Fördelar

- Köttet håller högre och jämnare kvalitet eftersom förpackningen alltid innehåller samma mängd marinad.
- Arbetsmiljön har förbättrats eftersom marinaden inte längre rinner över maskinen och ner på golvet.
- Köttet behöver inte längre trumlas och håller en högre kvalitet.
- Rengöring av maskin och lokal är betydligt enklare.

Investeringen i Fillflex Sequence var intjänad på mindre än ett år enbart på minskad förbrukning av marinad.



Först doserar den ena av de båda Fillflex Sequence en del av marinaden i det tomma träget. Därefter läggs det rena köttet i för hand.



Man kan även, som här, låta en och samma Fillflex Sequence fylla på marinad både före och efter det att köttet läggs i. Arbetstakten blir då något långsammare, men även denna lösning ger alla fördelar med minskat spill, minskad marinadförbrukning och högre produktkvalitet.

Vald maskin med tillbehör

Fyllningsmaskin: F5500CS4M210

Tratt: TFA10130-10/25

Mobilt stativ: TFA10425

Fyra slangventiler: TFV20121-25/20