

Traysealer TS und Dosiersysteme



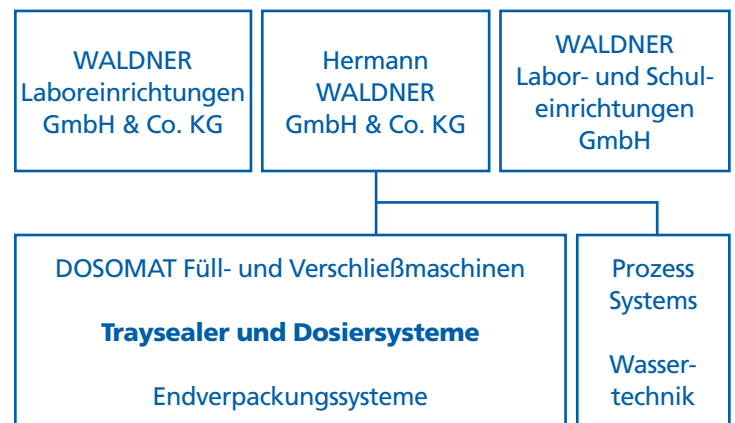


Die WALDNER Firmengruppe – ein starkes Trio

Die WALDNER Firmengruppe besteht heute aus den Unternehmen:

- Hermann WALDNER GmbH & Co. KG
- WALDNER Laboreinrichtungen GmbH & Co. KG
- WALDNER Labor- und Schuleinrichtungen GmbH

WALDNER-Qualität setzt Maßstäbe – und das seit einem Jahrhundert. Im Sinne unserer Kunden nutzen wir intensiv unser Potenzial über die Grenzen der Geschäftsbereiche hinaus. So stehen die drei WALDNER-Unternehmen mit ihrer Größe und Einbindung in die gesamte Firmengruppe für Stabilität, Erfahrung und Kontinuität.



WALDNER Traysealer

WALDNER Traysealer zeichnen sich durch modernste Technik, größte Flexibilität, enorme Leistungsstärke und überdurchschnittliche Effizienz aus.

Sie können für einen Leistungsbereich von 1.000 – 12.000 Trays pro Stunde eingesetzt werden, je nach Anforderung des Kunden.

Die WALDNER Traysealer mit den Typen TS 40, TS 60 und TS 100 sind für unterschiedlichste Anwendungen geeignet. Das Produktspektrum ist hochflexibel und reicht von der klassischen Anwendung nur als Siegelanlage, zum Beispiel für die Verpackung von Frischfleisch, bis hin zu komplexen Anlagen mit Becherentstapelung, Volumenfüllern, Multiheadwaagen, Kolbenfüllern und Handarbeitsplätzen für unterschiedlichste Menü-Befüllungen. Die neuartige Werkzeuggestaltung garantiert perfekte Siegelgenauigkeit und beste Restsauerstoffwerte. Eine komplette Vernetzung der Servoantriebe, auch bei den Füllaggregaten, ermöglicht jede Kombination der WALDNER Füllsysteme mit unseren Traysealern. Durch mitfahrende Füllköpfe können höchste Geschwindigkeiten realisiert werden. Somit ist ein kontinuierlicher Betrieb wie auch ein Step-by-Step Betrieb problemlos möglich.

Das Maschinenprogramm im Überblick:

- DOSOMAT Rundläufer
- DOSOMAT Längsläufer
- DOSOMAT AS für keimarme Abfüllung
- Traysealer TS 40, 60, 100
- Endverpackungsanlagen
- Dosiersysteme



Maschinenaufbau

Maschinengrundgestell in modularer Bauweise. Im Gestell sind die Antriebsaggregate gut zugänglich untergebracht. Sämtliche produktführenden Teile aller Maschinen sind aus hochlegierten Edelstählen (mind. DIN 1.4404 oder AISI 316 L) oder lebensmittelverträglichen Kunststoffen gefertigt.

Ergonomische Arbeitshöhen, minimale Reinigungs- und Umstellzeiten.

Dosiersysteme

- Kolbendoseure
- Induktive Durchflussmessung
- Waagendosierungen (für Früchte, Pulver etc.)
- Pocketfüller (Müsli, Reis, Pasta, Petfood / Chunks etc.)
- Schneckendoseure
- Robotersysteme (Pick-and-Place)
- Mitfahrende Dosierköpfe für Nonstop-Füllung

Für jedes Produkt stehen abgestimmte Füllaggregate zur Verfügung.

Verschlussvarianten

- Heißsiegelverschluss
- Schließdruck max. 10.000 kg
- Rollensiegelung mit Incut oder Outcut
- Vakuumierung
- Gasspülung

Antriebsarten

- Servoantriebe über ELAU PacDrive



WALDNER Traysealer TS 100 mit UNIMAT-Kolbenfüller

Vollautomatischer Hochleistungs-Traysealer zum Abfüllen verschiedenster Produkte in vorgefertigte Trays aus Kunststoff. Optimale Befüllung durch mitlaufende Füllköpfe. Der Verschluss der Trays erfolgt durch aufgesiegelte Folie von der Rolle. Mit den Traysealern TS 100 wird ein Leistungsbereich von bis zu 200 Trays pro Minute abgedeckt.



**WALDNER Traysealer TS 100
mit UNIMAT**

Leistung: 200 Trays pro Minute



Anwendungsbeispiel:

Dieser Traysealer verschließt Trays, die z.B. mit Pasteten, Soßen und anderen flüssigen bzw. pastösen Produkten befüllt sind.

Leistungsspektrum:

TS 100, 2-bahnig, bis 200 Trays/ min.
 TS 100, 1-bahnig, bis 100 Trays/ min.



WALDNER Traysealer TS 100

WALDNER Traysealer TS 100 mit UNIMAT-Kolbenfüller

Vollautomatische Hochleistungs-Füll- und Verschließanlage zum Abfüllen von verschiedensten Produkten in Trays aus Kunststoff, Karton oder Aluminium. Während der Kettenförderer mit kontinuierlicher Geschwindigkeit läuft, werden die Becher durch einen UNIMAT befüllt, dessen Füllköpfe sich der Leistung des Kettenförderers anpassen. Am Einlauf des Traysealers werden die Schalen über ein weiteres Band auf den notwendigen Abstand für das Greifsystem positioniert. Vom Greifsystem werden dann die positionierten Becher in das Werkzeug transportiert, optional vakuumiert und/oder begast und versiegelt. Mit den WALDNER Traysealern können bis zu 200 Trays/min. versiegelt werden.

UNIMAT 6-fach Kolbenfüller

Mitlaufende Füllköpfe mit
Spezial-Drehabschneidern
für Pasteten





Werkzeugwagen
Zur einfachen Wartung
des Siegelwerkzeuges
drehbar ausgeführt.



WALDNER Traysealer TS 60
Leistung: ca. 60 Trays/Minute

WALDNER Traysealer TS 60 für Ready Meals

Das Herzstück der Traysealer ist das Siegel- und Schnittwerkzeug. Dieses bestimmt die Verschlussqualität der Trays oder Becher. Ein Werkzeug mit sphärisch gelagerten, einzeln angetriebenen Siegelköpfen garantiert höchste Siegelqualität. Mit dem Traysealer TS und mit den seit Jahrzehnten im Programm befindlichen Füllern vom Typ UNIMAT (Kolbenfüller) sowie MultiDos (Pocketfüller mit Vakuum-Unterstützung) kann WALDNER beliebige Fülllinien zusammenstellen. Auf Hygiene-Design, Easy-Clean, Ergonomie und hohe nachhaltige Qualität wird enorm hoher Wert gelegt. Der Traysealer TS wird komplett aus Edelstahl gefertigt und ist voll servogesteuert. Zum Autoklavieren der Trays sind hohe Drücke erforderlich. Mit dem neuen servomechanischen Siegelantrieb sind Siegeldrücke bis 10.000 kg zu erreichen.





**Anwendungsbeispiel:
Ready Meals**

Befüllung von Trays mit
verschiedensten Fertigmenüs.

Leistungsspektrum:

TS 60, 2-bahnig, bis 120 Trays/min.

TS 60, 1-bahnig, bis 60 Trays/min.



Einlauf Traysealer

mit Wiegeeinheit und Pusher
für Unter- und Übergewichte



Mehrkopfwaage / Multidos

Produktbeschickung

WALDNER Traysealer TS 60 für Ready Meals

Vollautomatische Menü-Linie mit Vakuumierung und Begasung, Leistung bis zu 60 Schalen/min.



Bestehend aus:

- Trayentstapelung
- MultiDos (für Reis, Pasta, Gemüse etc.)
- Mehrkopfwaage (für Fleisch- und Fischstücke, Hackbällchen)
- UNIMAT (für Hackfleischsoße, Kartoffelpüree etc.), spezieller mitlaufender Füllkopf für eine optimale flächige Verteilung im Tray
- Wiegeeinheit zur Kontrollwiegung des Produktes und zur Ansteuerung des Folgefüllers. Mit dem Folgefüller wird jeder Tray auf das Nettogewicht aufgefüllt. Bei Unter- oder Übergewicht außerhalb der eingestellten Toleranz wird der Tray vor dem Siegeln ausgeschoben
- UNIMAT (für Bechamelsoße und sonstige Soßen). Spezieller mitlaufender Füllkopf für eine optimale flächige Verteilung im Tray
- Traysealer TS 60 mit Vakuumierung und Begasung

Spezialfüllkopf für UNIMAT Kolbenfüller

Füllkopf absenkbar, schwenkbar und zur optimalen Produktverteilung in Förderrichtung mitlaufend.

WALDNER Dosiersysteme Multidos



Multidos 4-fach Dosierung
Zuführung über Vibrationsrinnen

Multidos Volumenfüller

- hohe Abfüllgenauigkeit
- variable Produktzuführung
- kompakte Bauform
- in bestehende Linien integrierbar
- leicht reinigbar (Clean Design)
- einfache Bedienung
- ohne Werkzeug zu reinigen

Zur Abfüllung von:

Reis, Gemüse, Spaghetti, Nudeln,
Fruchstückchen, Feta, Salaten,
Kuskus, sonstigen stückigen Produkten.

Leistung:

bis zu 60 Füllungen/min. je Füllkopf



Multidos 1-fach Dosierung
Zuführung über Förderband

WALDNER Dosiersysteme Unimat

Unimat Kolbenfüller

- hohe Abfüllgenauigkeit
- variable Produktzuführung
- kompakte Bauform
- in bestehende Linien integrierbar
- leicht reinigbar (CIP möglich)
- einfache Bedienung
- ohne Werkzeug zu reinigen

Zur Abfüllung von:

Pastösen und flüssigen Produkten mit und ohne Stücke

Leistung:

bis zu 50 Füllungen/min. je Füllkopf



Unimat 4-fach Dosierung



Unimat 1-fach Dosierung

WALDNER Sonder-Dosiersysteme

Dosiersysteme, die speziell nach Kundenwunsch entwickelt wurden.



Vollautomatische Dosieranlage
aufgebaut auf Wiegezellen, um
auf Nettogewicht exakt zu füllen.



Halbautomatische Produktverwiegung
Die Bedienperson füllt den Tray manuell und
gibt ihn mittels Drucktasten frei zum Weitertransport.
Mit visueller Gewichtsanzeige.



WALDNER SemiSeal-Traysealer

Halbautomatische Siegelanlage, um gefüllte Trays unter Schutzgasatmosphäre zu versiegeln. Falls zu einem späteren Zeitpunkt die Produktivität steigt und eine komplette Automatisierung gewünscht wird, so kann das Werkzeug des Halbautomaten jederzeit auch in einen vollautomatischen Traysealer eingesetzt werden.

Produkte:

Suppen, Geflügel, Fertiggerichte, Pharmaprodukte etc.

Technische Details:

Steuerung: Microcontroller
Luft: ca. 30 l/min.

Geschwindigkeit:

- Max. 2-5 Takte/min. mit Vakuumieren und Begasen.
- Max. 4-6 Takte/min. ohne Vakuumieren und Begasen.

Die Geschwindigkeit ist abhängig von Produktkonsistenz, Packmaterial und Bedienpersonal.



Für maximale Werkzeuggröße 300 x 250 mm

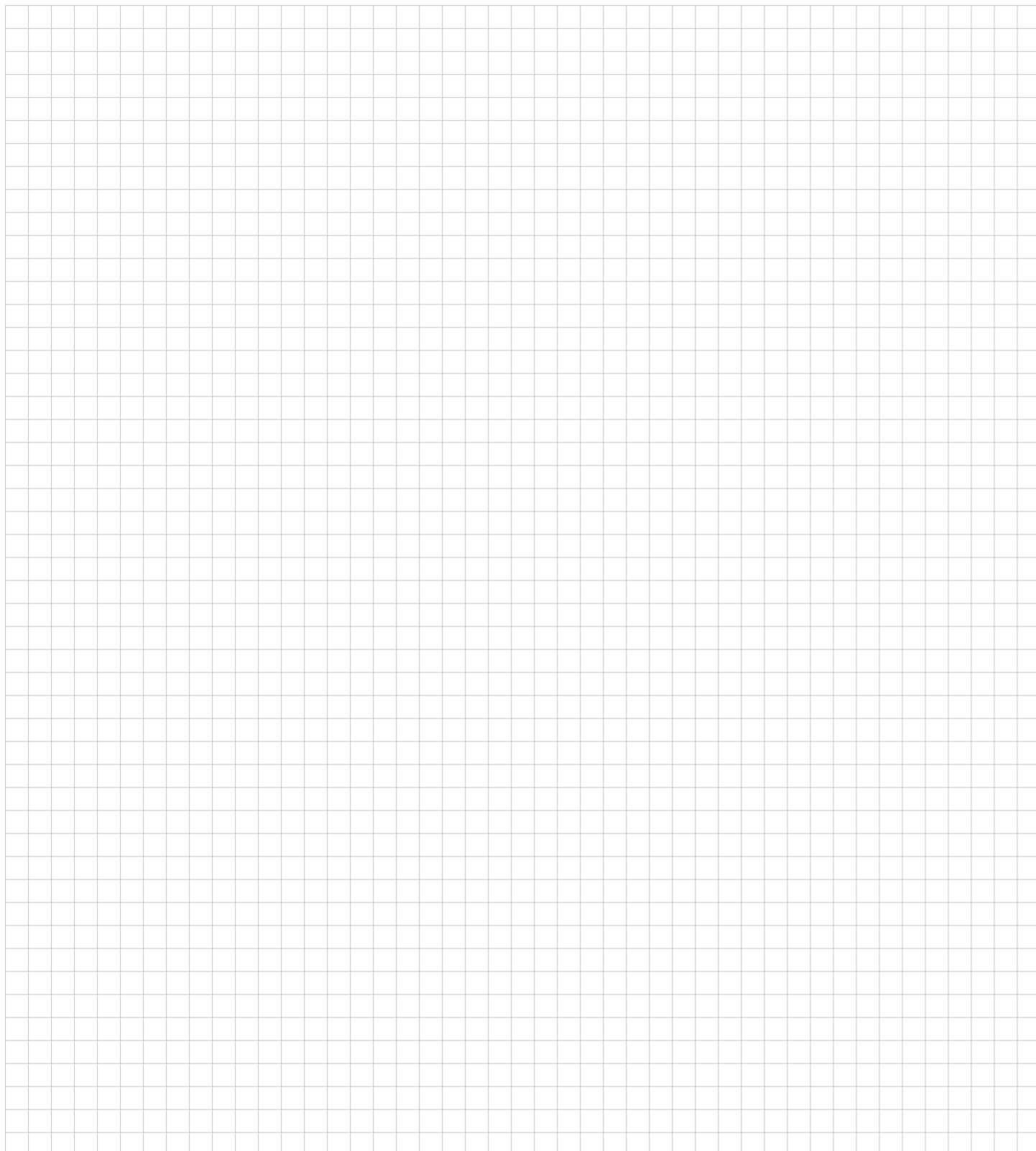
Unsere Referenzen



Unsere Referenzen



Ihre Notizen



Ihre Notizen





WALDNER

Hermann WALDNER GmbH & Co. KG

Anton-Waldner-Straße 10-16
88239 Wangen im Allgäu
Germany

Tel. +49 (0)7522 986-348
Fax +49 (0)7522 986-419
dosomat@waldner.de
www.waldner.de