

...euchtungs-
...bracht wer-
...dukte wer-
...em Förder-
...vorbeige-
...nimmt ein
...auf, wobei
...sifizierung
...der Regel
...vom Sys-
...deklarierte
...st.

...en
...n
...t GmbH
...sifiziert auf
...gen, Wie-
...ftware und
...Produkte
...tellern an.
...ernehmen
...um mit ei-
...weiterung:
...Fleischer-
...ner Ferti-
...Wandwaa-

...ging



...ungen
...kungen
...ang
...uns
...FA
...D 71
...P
...MS
...ns.com
...U.S.A.
...ns.com

ge Terrex-N dient für Wägungen zur Wareneingangskontrolle. Serienmäßig sind der klappbare Wiegetisch und die Rückwand aus rostfreiem Edelstahl, optional ist die Waage auch komplett aus Edelstahl bzw. mit Fleischgalgen lieferbar. Die eichfähige Rohrbahnwaage aus feuerverzinktem Stahl kann ohne Decken- und Trägerkonstruktion auch bei bestehenden Anlagen montiert werden. Sie ist für die gängigen Rohrtypen in individuellen Längen von 320 bis 1000 mm lieferbar. Die Edelstahl-Messzellen sind IP67-geschützt.

Auch die eichfähige Plattformwaage der Serie VS ist wahlweise mit Edelstahl-Wiegefläche oder komplett aus Edelstahl lieferbar. Durch die individuellen Größen ist sie für jeden Anwendungsbereich, vor allem im Waren-Ein- und -Ausgang geeignet. Die Waage hat höhenverstellbare Füße und ist optional mit Standstativ lieferbar. Alle drei Waagen sind mit dem Wägeterminal IT 9000M inklusive Warenwirtschafts-Software kompatibel.



Neue Systeme für flexible Analysen

Ihr umfangreiches Spektrum an Analysensystemen für die Fleischindustrie präsentiert die Foss GmbH (Rellingen) auf der IFFA in Frankfurt. Dieses reicht von Systemen für das Labor bis hin zu Online-Systemlösungen. Eine der Entwicklungen ist der MeatMaster™ Compact, ein flexibles Inline-System zur Analyse des Fettgehaltes in Fleisch (Abschnitte, Hackfleisch usw.). Diese Version benötigt eine geringere Stellfläche und lässt sich deshalb flexibler in die Produktionsumgebung integrieren. Sie ermöglicht, lose aber auch in Kartons oder Kisten abgepackte

Ware zu untersuchen. Die Ware kann sowohl frisch als auch gefroren gemessen werden. Ein weiterer Vorteil dieses Systems ist die Metall- und Knochen-detektion in Fleisch. Die Fleischcharge läuft über ein Förderband und wird mittels Röntgenstrah-



lung untersucht. Das System liefert daraufhin ein Messergebnis über den Fettanteil der gesamten Charge oder der Einzelkisten bzw. -kartons.

Beim Wareneingang liefert das MicroFoss™ innerhalb weniger Stunden Informationen über den hygienischen Zustand der Produkte. Des Weiteren stellt der Hersteller mit dem Food-Scan™ eine effektive und leistungsstarke Lösung zur Analyse von Rohwaren, Zwischen- und Endprodukten in der Fleischindustrie vor. Es liefert genaue Ergebnisse der Inhaltsstoffe Fett, Wasser, Eiweiß, Kollagen und Kochsalz in weniger als einer Minute und gewährleistet deshalb eine schnelle Eingriffsmöglichkeit in den Produktionsprozess.

Hoher Integrationsgrad senkt die Kosten

Unternehmen der Fleisch- und Wurstwarenindustrie können ihre Wettbewerbsfähigkeiten durch den Einsatz effizienter Automatisierungslösungen und branchenspezifischer Informationstechnologie steigern. Durch Branchensoftwaremodule wie Pick-by-voice und MDE-Kommissionierung bis hin zu RFID können Produktionsabläufe effizienter gestaltet werden. Ein Automationskonzept zur Steuerung und Überwachung aller Abläufe und Prozesse vom Wareneingang über die Produktion

bis zum Warenausgang erweitert die Branchensoftware „modus foodvision“ durch die Integration verschiedener Peripheriegeräte wie z.B. Waagen, Scanner, Förderanlagen und Preisauszeichner, die online in die Wertschöpfungskette eingebunden werden. **Modus Consult** EDV- und Organisations-GmbH & Co. KG (Gütersloh) präsentiert sich auf der diesjährigen IFFA ein Komplettsystem, das auch von ungelerten Mitarbeitern in der Produktion leicht zu bedienen ist. So ist die Dokumentation und Verwaltung aller Artikel- und Kundenbesonderheiten realisierbar. In der Kommissionierung verfügt man über schnelle Reaktionszeiten hinsichtlich der Verfügbarkeit und der Konfektionierung. Modus Consult zeigt darüber hinaus Lösungen für alle Bereiche der Fleischwirtschaft von der Schlachtung und Zerlegung bis hin zum Bereich Convenience. Der hohe Integrationsgrad mit Software, Beratung

und Hardware trägt dazu bei, die Produktion zu senken und die Effektivität zu steigern.

Rationalisierung logistischer Abläufe

Die **Sys-Pro** GmbH mit „proFood RFID“ entwickelt, mit der Anwendung der Radiofrequenz-Identifikation-Technologie (RFID) wirtschaftlich und effizientensparend erfolgen



effizient pilotiert das Unternehmen diese Lösung bei zwei Standorten „proFood RFID“ kan-

Für Ihr Fleisch Vakuum v

IFFA
5.-10.05.07
Halle 4.0,
Stand A18

Dr.-Ing. K. Busch GmbH Schauinslandstra