

# HC

Spezielle Optionen für die  
Lebensmittelindustrie



Competence in dynamic weighing.

# HC-PS-90

Intelligente Produktvereinzelung mit FPV-Kontrolle unmittelbar hinter Ihrem Thermoformer.

Die Produktseparation (Vereinzelung) mit 90° Querabzug (kurz PS-90) übernimmt die Produktmatrix (z.B. von Ihrem Thermoformer) und wandelt diese in einen kontinuierlichen, einbahnigen Produktstrom. Genau richtig, um durch die unmittelbar anschließende HC-Kontrollwaage eichfähig und FPV-konform frühestmöglich kontrolliert zu werden.

Erste Stufe der Produktvereinzelung mittels Rückzugsband.

Die Übernahme und Vereinzelung von eng zusammenstehenden Produkten stellte in der Vergangenheit oft eine Herausforderung dar. Wir haben eine intelligente Lösung für Sie, die auf engstem Raum diese Aufgabe übernimmt und Ihnen noch Vieles mehr bietet.

Die HC-PS-90 ist nahezu formatunabhängig und gewährleistet so, bei kürzesten Rüstzeiten, eine flexible Produktion.

Dies wird durch die zentrale Steuerung der Servo-Antriebe (elektronische Königswelle) und der automatischen Geschwindigkeitsregelung aller Bänder (Folgeantrieb) unterstützt.

Um das Timing der einzelnen Bänder brauchen Sie sich nicht zu kümmern.

Ein Tastendruck und beim Produktwechsel wird alles automatisch eingestellt.

Die HC-PS-90 erlaubt eine extrem kurze Wegstrecke zwischen Ihrem Füller bzw. Slicer und der Waage.

Daraus ergibt sich ein kurzer Regelkreis, der Ihnen hilft Überfüllung zu verringern und Geld zu sparen.



Rückzugsband  
"In Ruhe"



Rückzugsband  
"In Aktion"



Ideale Produktübernahme

Flexible und perfekte Produktvereinzelung

Applikationsgerechter, hoher Durchsatz

Optimal geregelte Transportstrecke (elektronische Königswelle)

Kontrollwaage und Metalldetektor bilden ein System

Zentrale Sammelbedienung des Systems

Edelstahlvollausführung (GMP-gerecht)

Einhaltung gesetzlicher Vorschriften

IFS konforme Produktkontrolle

# HC-FL-Food

Eine Waage so flexible wie Ihre Produktlängen,  
so variable wie Ihre Produktgeometrien

Die Vielfalt Ihrer Erzeugnisse ist enorm.  
Ihre Anforderungen an eine flexible  
Produktion sind hoch.

Lange, dicke, kurze, mittlere und  
dünne Produkte werden bei Ihnen auf  
der gleichen Produktionslinie in unter-  
schiedlicher Menge und zeitlicher  
Abfolge hergestellt.



Sie brauchen ein universelles Transpor-  
t-system, das Ihre Anforderungen in jeder  
Situation erfüllt.

## Unsere Antwort: HC-FL-Food.

### Man nehme:

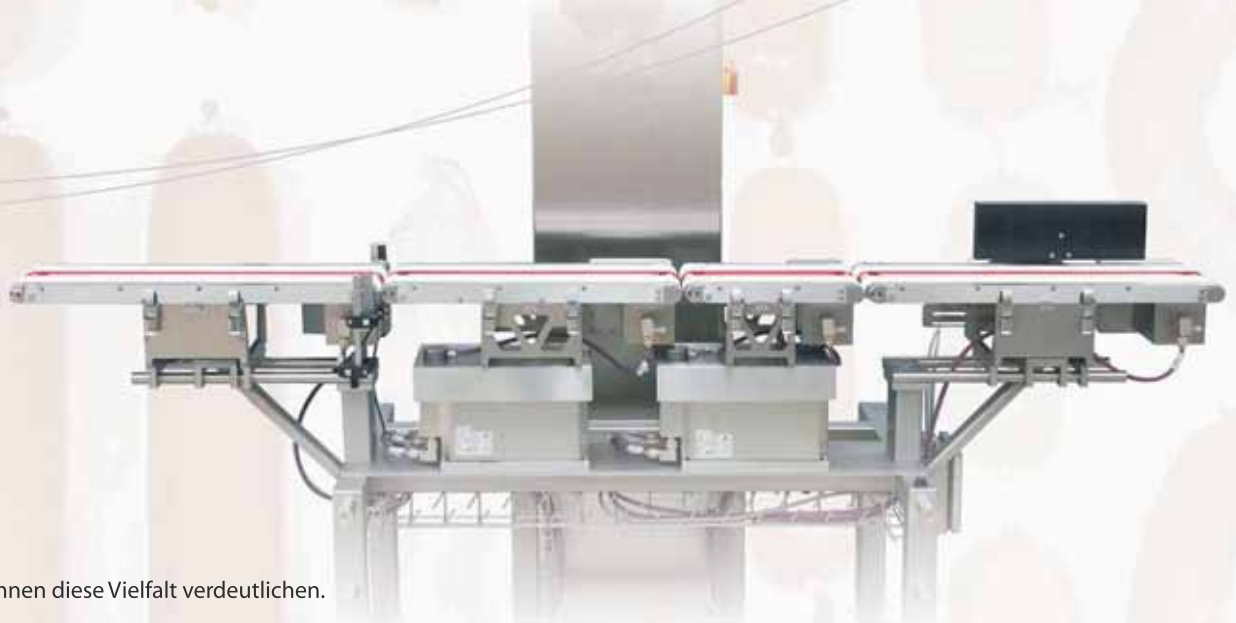
2 Transportbänder unterschiedlicher Länge,  
montiere selbige auf je eine Wägezelle,  
stelle diese in einer direkten Linie hinterein-  
ander auf und verbinde das Ganze mit einer  
intelligenten, leistungsfähigen Steuerung.  
Fertig ist eine Kontrollwaage, die in bester  
Weise ein außergewöhnlich flexibles Pro-  
dukthandling garantiert.

## Eben drei Waagen in einem:

kurze Produkte werden auf „Waage 1“,  
längere Produkte auf „Waage 2“ und lange  
Produkte auf „Waage 3“ (Kombination aus  
„Waage 1“ und „Waage 2“) gewogen.

Automatisch, komfortabel, zuverlässig.  
Sie können sich ganz auf den Produktions-  
prozess konzentrieren. Eine, gemeinsam  
auf nur einem Transportband installierte  
Kombination aus Rund- und Flachriemen  
gewährleistet das derart flexible Produkt-  
handling.

Stangenware, Produkte im Ring sowie Trays  
und Packungen können mit nur einem  
Bandtyp und ohne umständlichen Umbau  
in beliebiger Reihenfolge transportiert und  
kontrolliert werden.



Ein Beispiel soll Ihnen diese Vielfalt verdeutlichen.

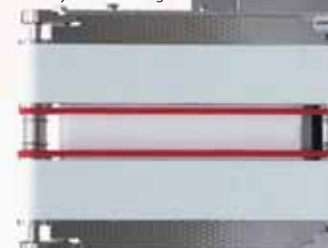
Mit nur einer Maschinenkombination (Wägebänder 1:500 mm und  
Wägebänder 2:300 mm lang) können Produkte in folgendem  
Formatbereich gewogen werden:

Durchmesser	40 bis 100 mm
Länge	140 bis 420 mm
Breite	bis 200 mm

Die innenliegenden Rundriemen  
übernehmen den Transport von  
Stangenware (z.B. Würste).



Die außenliegenden Flachriemen  
übernehmen den Transport  
von Trays und Packungen.



# HC

Spezielle Optionen für die Lebensmittelindustrie

Unser Beitrag zur Durchführung von betriebseigenen Kontrollmaßnahmen gemäß LMHV und EG Richtlinie "Lebensmittelhygiene 93/94/EG".

Akzeptierte Sicherheit

## IFS gerechte Produktkontrollen

### Kontrollwaage EC-M-VA\*

Kontrolle und Dokumentation von Produktmengen und somit der Chargen- oder Gesamtproduktmengen. Flexible Stand-alone Kontrollwaage in Edelstahlauführung, Einsatz unter Feuchtraumbedingungen und zur Vermeidung von kostspieligen Über- bzw. Unterfüllungen.



**Metallschgerät MD\*** Kontrolle und Dokumentation der Produkte auf Metallfreiheit. Stand-alone Metalldetektor zur sicheren Erkennung von Metallverunreinigungen und somit Vermeidung eines potentiellen Gesundheitsrisikos. Große Auswahl an applikationsgerechten Durchfahröffnungen und Transportsystemen.



Compliance in Systemen möglich



## Lösungen mit System und Köpfchen

Akzeptierte Sicherheit  
IFS gerechte  
Produktkontrolle

Strengere gesetzliche Regelungen (z.B. HACCP) und die bindende Einführung von internationalen Standards (z.B. IFS) erfordern noch stärkere Qualitätssicherungssysteme. Dabei darf die Flexibilität und Leistungsfähigkeit in der Produktion nicht beeinträchtigt werden.

Wir sind Ihr Partner für dynamische und applikationsgerechte Nachleistungskontrollwaagen und Metallschgeräte.

Wir unterstützen Sie bei der Erfüllung dieser Verpflichtungen und liefern Ihnen gleichzeitig den lückenlosen Nachweis, dass die von Ihnen hergestellten Produkte diesen Anforderungen entsprechen. Auf diesen Seiten haben wir Ihnen eine Auswahl unserer Leistungsfähigkeit und Produktvielfalt in Edelstahlauführung zusammengestellt.



### Kontrollwaage EC-M-AH\*

Unabhängig gekoppelter, zweifaches, dempfbares und hochpräzisionsfähiges Waagesystem. Ausführung in Schutzart IP66 und besonders für den unmittelbaren Einsatz in Nass Hygienebereich geeignet.

### Kontrollwaage HC-MD\*

Effiziente, platzsparende Kombination aus Waage und Metallschgerät mit einem gemeinsamen Transportsystem. Bedienung und Steuerung des Systems erfolgen per Hand und vollständig integriert über das große Display der Kontrollwaage. Bandaufbau wahlweise in Edelstahlauführung (vgl. EC-M-VA).



\* Detaillierte Informationen zu den einzelnen Geräten finden Sie in unseren technischen Datenblättern und Prospekten.

LMHV: Lebensmittelhygiene-Verordnung

HACCP: Hazard Analysis Critical Control Point

IFS: International Food Standard



A Wipotec Brand



CHECKWEIGHERS