

Frischwurstsysteme

Alles, was Sie für die perfekte Frischwurst brauchen

TOWNSEND
FURTHER PROCESSING

marel



- Gleichbleibende Qualität
- Große Produktvielfalt
- Optimale Nahrungsmittelsicherheit
- Einfache Bedienung

Von Anfang bis Ende

Marel Townsend Further Processing bietet vollständige Systeme für die Produktion von Frischwurst. Vom Startpunkt, der Fleischvorbereitung, bis zum Ende, der Befüllung. Wenn Sie auf der Suche nach Innovation für jeden einzelnen Verarbeitungsschritt sind, ist die bahnbrechende Technologie von Marel Townsend Further Processing die perfekte Lösung für Sie.

Ob Sie große oder kleine Mengen produzieren, mit Natur-, Kollagen- oder Alginathüllen, und ob die Hüllen geformt oder geschnitten werden - unsere Frischwurstsysteme erfüllen auch die höchsten Erwartungen. Unsere Wurstverarbeitungsanlagen werden gemäß einer Reihe grundlegender Prinzipien, wie Genauigkeit und Flexibilität, einfache Montage, Bedienung und Reinigung, entwickelt

und gefertigt. Unsere Lösungen erfüllen die hohen Anforderungen der Branche heutzutage, einschließlich hoher Flexibilität und Standards zur Nahrungsmittelsicherheit. Von Frühstückswürstchen bis hin zu Merguez, Chipolata und Bratwurst bietet Marel Townsend Further Processing komplette, integrierte Systeme sowie Standalone-Anlagen für die Produktion von Frischwürsten.



■ Hüllen

Townsend Further Processing bietet modulare Systeme sowohl für die herkömmliche Produktion mit Naturdarm, als auch für die innovative Koextrusionstechnik mit Alginat-, Kollagen- und Hybridhülle. Viele Jahre praktischer Erfahrung und die Fähigkeit zu innovativem Denken spiegeln sich in zuverlässigen Produktionsanlagen, sehr geringen Kosten und sehr einheitlichen Endprodukten wider.

Naturdarm

Wenn Sie Würste mit einem knackigen Biss wünschen, ist Naturdarm die beste Wahl. Er stellt jedoch auch eine teurere und sehr viel arbeitsaufwendigere Option dar, wobei er aber, was den "Knack" beim Essen angeht, nicht zu schlagen ist. Naturdarm ist von Natur aus leicht gekrümmt und reagiert gut auf Erhitzung.

Ein Beispiel für ein Frischwurstsystem, mit dem Sie Naturdarmwurst herstellen können, ist:
Pumpe >
Dreifachhorn >
FreshLinker >
ModularLoader



Pumpe mit Wolf

Eine unabhängig von der gewünschten Fleischstruktur mit der erforderlichen Ausgabegeschwindigkeit synchronisierte kontinuierliche Zufuhr der Fleischmischung bildet die Grundlage einer störungsfreien Produktion von Frischwurst. Dank ihres einfachen, funktionalen Aufbaus und des einfachen Zugangs für Wartungsarbeiten stellen die Zufuhrpumpen einen verlässlichen Bestandteil Ihres Produktionsprozesses dar. Darüber hinaus lassen sich unabhängig von den Pumpen regelbare optionale Inline-Wölfe einfügen, die dem Endprodukt die perfekte Struktur vermitteln.



Das Dreifachhorn

Townsend Further Processing hat für die Vorbereitung der Naturdärme und vorgeformten Hüllen ein spezielles Dreifachhorn entwickelt. Dieses viele Jahre lang erprobte und bewährte halbautomatische Verfahren füllt die Fleischmischung bei gleichbleibender Produktionsgeschwindigkeit in Hüllen beliebiger Durchmesser.

Das Dreifachhorn ist direkt mit der Zufuhrpumpe für die Fleischmischung verbunden. Sobald die Hülle am höchsten Füllrohr gefüllt wird, bereitet Ihr Bediener einfach das nächste Rohr vor. Ist die oberste Hülle voll, dreht sich das Dreifachhorn automatisch um eine Position bis zum nächsten Füllrohr weiter.



FreshLinker

Diese einzigartige, integrierte Wurstaufhängevorrichtung ist Teil eines modularen Systems, das eine vollständige Wurstproduktionslinie bildet - von der Abfüllpumpe bis zur Befüllung oder dem Aufhängen zum Garen oder Räuchern. Es ist eine effiziente Maschine, die Würste mit verdrehten Enden produziert. In Minutenschnelle kann leicht auf eine andere Produktart, einen anderen Durchmesser oder eine andere Länge umgestellt werden, wodurch das System äußerst flexibel und präzise ist und Würste mit gleichem Gewicht und gleicher Länge produziert. Der FreshLinker kann für Naturdärme und vorgeformte Kollagenhüllen verwendet werden.

Vorteile:

- Geeignet für Naturdärme und vorgeformte Kollagenhüllen
- Einfacher Wechsel der Produktkonfiguration
- Würste können geschnitten oder verdreht und aufgehängt werden.



Alginat, Kollagen oder Hybridgel (Koextrusion)

Die während der Koextrusion aufgetragenen Hüllengels bieten eine kosteneffektive Option mit optimaler Nahrungsmittelsicherheit. Sie sind rauch- und feuchtigkeitsdurchlässig und bieten eine genaue Gewichts- und Größenkontrolle. Da Hüllen dieser Art mithilfe der Koextrusionstechnologie erzeugt werden, werden sie endlos produziert. Alginat- und Kollagengels können allein oder als Hybrid verwendet werden. Marel Townsend Further Processing entwickelt und verbessert diese Gels ständig, um ihre Haftung an der Fleischmasse zu optimieren und eine gleichbleibende Farbstabilität und einen exzellenten "Biss" zu schaffen.

Ein Beispiel für ein Koextrusionssystem ist:
Pumpe >
QX Fresh System >
Sausage Flowwrap Loader



QX Fresh System

Das QX Fresh System ist eine vollständige Anlage zur Produktion von Frischwurst im Koextrusionsverfahren. Mit der Option unterschiedlicher Hüllenarten bietet Ihnen das QX Fresh System jederzeit höchste Qualität, optimale Nahrungsmittelsicherheit und sehr geringe Produktionskosten.

Zwei separate Pumpen drücken die Fleischmischung und das Gel in den Extrusionsausgang. Dessen Durchmesser bestimmt die Dicke des Wurststrangs, auf den nach der Formung eine dünne Gelschicht aufgetragen wird, die in einem Salzbad die erforderliche Festigkeit erhält. Das Quetschrad unterteilt den endlosen Wurststrang dann überaus präzise in einzelne Würste mit schönen abgerundeten Enden, die zur Verpackung weitergeleitet werden. Die Hüllen können aus Alginat, Kollagen oder einem Hybridmaterial bestehen und unterschiedliche Dicken aufweisen.

Vorteile:

- Gleichbleibendes Produkt
- Höchste Qualität
- Keine Produktverluste
- Quetschrad portioniert einzelne Würste.



Sausage Flowwrap Loader

Der Sausage Flowwrap Loader erfasst und verpackt traditionell gefertigte sowie koextrudierte Würste von konstanter Qualität, Länge und gemäßigter Krümmung und transportiert sie zu einer Schlauchbeutelmaschine.

Die geschnittenen Frischwürste werden dem Sausage Flowwrap Loader hintereinander auf einem Band zugeführt, dort schichtenweise zusammengestellt und auf dem nachfolgenden Band abgelegt. Dabei sind eine, zwei, drei oder vier Schichten aus maximal 24 Produkten möglich, ohne dass eine manuelle Korrektur erforderlich wäre. Der Sausage Flowwrap Loader ist für die meisten gängigen Durchmesser und verschiedenste Schalen geeignet.

Vorteile:

- Hohe Geschwindigkeit und große Genauigkeit
- Minimaler Handkontakt, exzellente Nahrungsmittelsicherheit
- Erlaubt unterbrochene Produktzufuhr vom Befüllstutzen, kann aber eine kontinuierliche Zufuhr zur Verpackungsmaschine gewährleisten.



■ Ende

Die Enden Ihrer Würste beeinflussen deren Erscheinung und ebenso deren Gareigenschaften. Ihr bevorzugtes Wurstende wird von der verwendeten Fleischmasse und dem Druck bestimmt, mit dem die Würste befüllt werden. Marel Townsend Further Processing hat innovative und flexible Systeme zur Fertigstellung Ihrer Frischwurstprodukte entwickelt.

Mit einem Dreh

Wenn die Konsistenz Ihrer Wurst ein geschlossenes Ende erfordert, ist es am besten, die Würste vor dem Durchtrennen der Verbindung zu drehen. Diese Methode ist für feinere Fleischmassen und 'überfüllte' Würste am besten geeignet, um zu vermeiden, dass die Wurstfüllung während des Erhitzungsprozesses austritt.

Ein Beispiel für ein System, mit dem Sie Frischwürste mit verdrehten Enden herstellen können, ist: MasterTwist Pro > ModularLoader



MasterTwist Pro

Der MasterTwist Pro ist ein vollständiges System, bestehend aus Befüllpumpe, Dreifachhorn und einem TurboTwist Pro für das Portionieren, Verdrehen und - bei Bedarf - Durchtrennen von Frischwurst. Das System garantiert lange störungsfreie Produktionsläufe von Würsten mit fester Länge, festem Gewicht und Volumen. Durch die flexible Geschwindigkeitseinstellung ist es für große und kleine Volumina gleichermaßen geeignet.

Der MasterTwist Pro führt die Fleischmischung mit konstantem Druck und gleichbleibender Geschwindigkeit zu. Während der Befüllung wird nur ein geringer Druck angewendet, sodass sich bei der Qualität der Wursthüllen erhebliche Einsparungen erzielen lassen, ohne das Endprodukt dabei negativ zu beeinflussen. Wenn der Wurststrang dann in einzelne Würste geschnitten wird, bleiben die verdrehten und verschlossenen Enden völlig intakt.

Vorteile:

- Genaue Länge und präzises Gewicht
- Schneller und einfacher Wechsel des Wurstdurchmessers
- Vollständig geschlossenes Endprodukt.



ModularLoader

Der ModularLoader ist ein vollständig automatisiertes Würstschalenbefüllungssystem. Er ist die erste vollautomatische Frischwurstbeladeanlage und kann verschiedenste gekrümmte und gerade Würste, einschließlich Naturdarmwürste, verarbeiten. Er verfügt über ein voll einstellbares oberes Förderband, das die Würste direkt nach der Formung greift, um die Geschwindigkeit der einzelnen Würste zu erhöhen. An diesem Punkt befindet sich ein optisches Qualitätskontrollsystem mit einem Scanner, das verhindert, dass Würste, die die Spezifikationen nicht erfüllen, verpackt werden. Seitenbänder führen die Würste in die offenen Taschen eines Drehkopfes, wo sie nebeneinander angeordnet werden. Danach werden sie in den Kammern einer Taktkette gesammelt, bevor sie zum Ausfuhrbereich transportiert werden. Ein Kolben bewegt sich durch die Kammern und schiebt die korrekte Anzahl von Würsten in eine wartende Schale. So können verschiedene Schalenkonfigurationen mit einer einzigen Taktkette befüllt werden. Der ModularLoader sorgt für eine perfekte Produktpräsentation, und sein hoher Automatisierungsgrad trägt zur Qualität des Endproduktes bei.

Vorteile:

- Für gerade und gekrümmte Würste geeignet
- Qualitätskontrollsystem
- Leicht auf verschiedene Durchmesser/Längen oder Stückzahlen pro Schale einzustellen.



Ohne Dreh

Für größere Fleischmassen oder ein besonderes Aussehen wünschen Sie gegebenenfalls ein zusammengedrücktes Ende für Ihre Würste. Die Öffnung an den Enden ist dann minimal und die Enden erhalten ein natürlich abgerundetes Aussehen.

Ein Beispiel für ein System, mit dem Sie Frischwurst ohne verdrehte Enden herstellen können, ist:

- Pumpe >**
- CoexSkin >**
- MasterLink >**
- Sausage Tray Loader**



CoexSkin

Mit dem CoexSkin hat Marel Townsend Further Processing eine Maschine für hohe Produktionsgeschwindigkeiten und eine noch bessere Qualität entwickelt. Einsparungen bei der Wursthülle und das Produktionsverfahren sind wirklich revolutionär und erzeugen jederzeit ein gleichbleibendes Endprodukt. Zwei Pumpen führen die Fleischmasse und das Alginathüllengel zu, das ausgezeichnet an der Fleischmasse haftet. Der Durchmesser des Extrusionsausgangs bestimmt die Dicke des Wurststrangs, auf den während der Formung eine Gelschicht aufgetragen wird. In einem Salzbad erhält die Hülle exakt die gewünschte Festigkeit. Im Vergleich zu herkömmlichen Fertigungsverfahren lassen sich dadurch erhebliche Kosteneinsparungen erzielen, und auch die Nahrungsmittelsicherheit wird deutlich verbessert. Die entstehenden Würste reagieren äußerst gut auf Erhitzung. Durch die sehr gute Haftung der Hülle bleiben die Würste gerade, schrumpfen nur sehr wenig und halten Feuchtigkeit gut. Das Ergebnis sind saftige, schmackhafte Würste.

Vorteile:

- Endlosproduktion
- Spektakuläre Hüllen- und Arbeitseinsparungen
- Exzellente Haftung an der Fleischmasse
- Sehr flexible Längen- und Durchmessereinstellung.

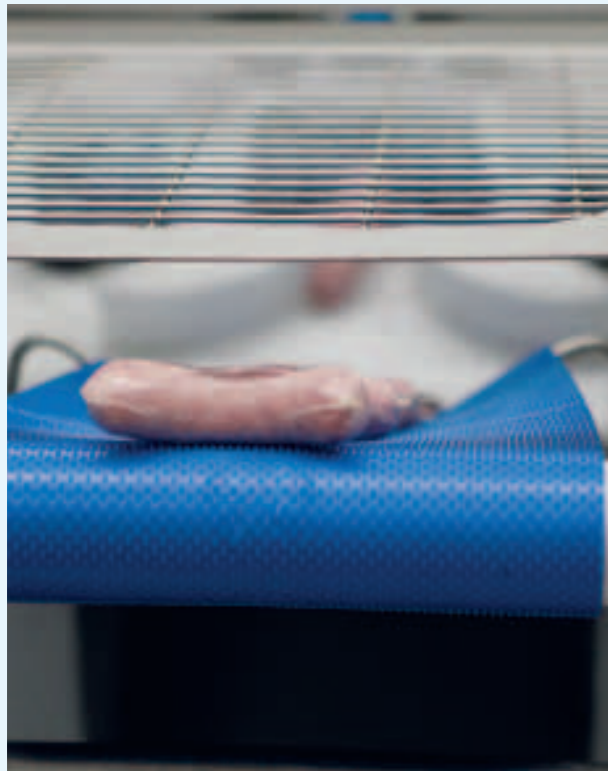


MasterLink

Der MasterLink kann zur Herstellung von Frischwurst mit Naturdarm, Alginat- oder Kollagenhülle ohne verdrehte Enden verwendet werden. Außerdem kann er hinter einem CoexSkin als Schneideanlage eingesetzt werden. Dieser Inline-Portionierer garantiert konstante Länge und konstantes Gewicht. Er wird hinter der Befüllpumpe angeordnet und schneidet einen kontinuierlichen Frischwurststrang in die gewünschten Einzellängen. Die Maschine gewährleistet unabhängig von der verwendeten Hülle und mit großen Einsparungen am Hüllenmaterial eine schöne "natürliche" runde Form an den Enden jeder Wurst. Der MasterLink kann für die herkömmliche Wurstproduktion verwendet werden oder mit einem Koextrusionssystem kombiniert werden.

Vorteile:

- Für sehr kurze und lange Würste geeignet
- Länge kann während der Produktion eingestellt werden
- Große Einsparungen am Hüllenmaterial
- Hohe Produktionsgeschwindigkeiten möglich.



Sausage Tray Loader

Der Sausage Tray Loader erfasst und verpackt traditionell gefertigte sowie koextrudierte Würste von konstanter Qualität, Länge und gemäßigter Krümmung. Die geschnittenen Frischwürste werden dem Sausage Tray Loader hintereinander auf einem Band zugeführt, dort schichtenweise zusammengestellt und in einer Schale abgelegt. Dabei können die Schalen mit ein, zwei oder drei Schichten aus maximal 12 Produkten befüllt werden, ohne dass eine manuelle Korrektur erforderlich wäre. Der Sausage Tray Loader ist für die meisten gängigen Durchmesser und verschiedenste Schalen geeignet. Bei Verwendung der optionalen Sichtprüfung lassen sich Ihren Herstellungskriterien nicht genügende Produkte automatisch aus der Fertigungslinie aussortieren.

Vorteile:

- Hohe Geschwindigkeit und große Genauigkeit
- Minimaler Handkontakt, exzellente Nahrungsmittelsicherheit
- Für alle Hüllenarten geeignet.



■ Länge und Durchmesser

Würste können in jeder beliebigen Anzahl und mit jedem beliebigen Durchmesser hergestellt werden, von kurzen bis hin zu langen, eingerollten Würsten. Mit unseren Frischwurstsystemen können Sie Würste von jeder benötigten Länge und jedem benötigten Durchmesser herstellen, wobei die einzigen Beschränkungen durch die von Ihnen ausgewählten Hüllen gesetzt werden. Unsere Produktspezialisten können Sie bei der Auswahl des Systems, das Ihre Wünsche bezüglich Länge und Durchmesser am besten erfüllt, beraten.



■ Frischwurstsysteme von Marel Townsend Further Processing

Egal, welche Hülle, welches Ende, welche Länge oder welcher Durchmesser - wir können Sie bei der Auswahl des Systems, das Ihre Anforderungen am besten erfüllt, beraten. Mit unserer langjährigen Erfahrung und einer großen Auswahl innovativer Anlagen können wir von Marel Townsend Further Processing Frischwurstsysteme anbieten, mit denen Sie Würste effizient und kosteneffektiv herstellen können. Wir entwickeln und verbessern unsere Wurstsysteme ständig, indem wir unseren Kunden zuhören und selbst erproben, wie wir Ihnen helfen können, Ihre Frischwurstproduktion zu optimieren.

Marel Townsend Further Processing bietet eine vollständige Anlagenreihe, die als Modulsystem aufgebaut ist. Aus diesem Grund kann das System so zusammengestellt werden, wie es für Ihre Produktionssituation am besten geeignet ist.

Die verschiedenen Maschinen in den Beispielen für Frischwurstsysteme in dieser Broschüre können auf viele verschiedene Weisen kombiniert werden.

Wenn Sie ein vollständiges System von uns haben, bedeutet das, dass die Maschinen miteinander synchronisiert sind und deshalb schneller arbeiten können. Das führt außerdem zu minimalen Abfallmengen und höchstmöglichem Ertrag für Sie.

Vorteile von Frischwurstsystemen:

- Synchronisierte Anlagen, höhere Geschwindigkeit
- Minimale Abfallmengen, hoher Ertrag
- Gute Kommunikation zwischen den Maschinen, effizient.

Kontakt Daten

Townsend Further Processing

Entwurf, Herstellung und weltweiter Vertrieb und Service von Weiterverarbeitungssystemen zum Portionieren, Marinieren und Panieren sowie für die Wärmebehandlung und Wurstherstellung aus Geflügel, rotem Fleisch und Fisch.

Marel Townsend Further Processing B.V.

P.O. Box 233, 5830 AE Boxmeer
The Netherlands
T: +31 485 586 122
F: +31 485 586 655
E: info.townsend@marel.com
marel.com/townsend

Townsend Further Processing ist eine Handelsmarke von Marel Townsend Further Processing B.V. © Copyright Marel Townsend Further Processing B.V., Niederlande, 2010: Alle Rechte sind vorbehalten. Jegliche Vervielfältigung oder Änderung dieser Broschüre, auch auszugsweise, ist ungeachtet der Art und Weise der Vervielfältigung oder Änderung oder ungeachtet der verwendeten Trägerart ohne die vorherige schriftliche Genehmigung von Marel Townsend Further Processing B.V. strengstens verboten. Gegen jeden Verstoß kann im Rahmen der internationalen Vorschriften und Urheberrecht-Gesetzgebung strafrechtlich oder zivilrechtlich vorgegangen werden.

Die hier veröffentlichten Daten basieren auf dem neuesten Kenntnisstand bei Drucklegung und unterliegen künftigen Änderungen. Townsend Further Processing behält sich das Recht vor, zu jeder Zeit die Konstruktion und die Ausführung seiner Produkte zu ändern, ohne dass sich daraus eine Verpflichtung für Townsend Further Processing ergibt, irgendwelches früher gelieferte Material entsprechend anzupassen. Die aufgeführten Daten dienen lediglich Informationszwecken. Townsend Further Processing übernimmt keine Haftung für Fehler oder Auslassungen in den veröffentlichten Daten oder für den Gebrauch der veröffentlichten Daten. Die Veröffentlichung dieser Daten kann nicht als irgendeine Form der Garantie (weder explizit noch implizit) ausgelegt werden.

