

Mohn
Hygienische Stapelecken

Stapelbehälter zum Lagern und Transportieren von Lebensmitteln müssen robust und vor allem hygienisch so konzipiert sein, dass es beim Übereinanderstapeln nicht zur Kontamination von Waren durch Verunreinigungen kommt. Bei vielen Behältern mit offen konstruierten Stapelecken dringen dann Schmutz und Wasser über die Stapelfüße ein. Bei den Stapelbehältern der Highline-Serie von Mohn vermindern speziell entwickelte Stapel-ecken mit Verunreinigungsschutz, sowie exakt an die Ecken angepasste, hygienische Stapelfüße das Risiko der Kontamination von Lebensmitteln.

Dabei stehen die Stapelfüße durch den Verunreinigungsschutz an den Ecken der Behälter außen geschützt. Dank solider Ecken ist ein sicheres Handling und Platzieren der Behälter übereinander kein Problem. Auch nicht, wenn der aus robustem Vollmaterial konstruierte, umlaufende Rand der Behälter beschädigt ist. www.mohn-gmbh.com



Mohn
Hygienic stacking corners

Stacking containers for storing and transporting food must be robust and, above all, hygienically designed to prevent contamination of goods by dirt when stacked on top of each other. In many containers with open-design stacking corners, dirt and water then penetrate through the stacking feet. In the case of Mohn's Highline series stacking containers, specially designed stacking corners with contamination protection, as well as hygienic stacking feet that are precisely matched to the corners, reduce the risk of food contamination. The stacking feet are protected on the outside by the contamination guard at the corners of the containers. Thanks to solid corners, safe handling and placement of the containers on top of each other is no problem. Not even if the all-round rim of the containers, constructed of robust solid material, is damaged. www.mohn-gmbh.com

Albert Handmann Maschinenfabrik
Handmann goes Internorga

Handmann will showcase solutions for flexible food processing in the out-of-home market at Internorga in Hamburg from March 10 to 14, 2022. The VF 608 plus vacuum filler advanced edition will be on display. It is suitable for universal processing of soups, salads, ready-to-eat products, pasta, delicatessen, vegan and vegetarian products as well as meat and sausage in conjunction with a wide range of attachments for forming, dosing or coextrusion. Soft, pasty, chunky, solid or cold product masses are powerfully processed, portioned to the gram and optionally dosed or formed into burgers, meatballs, dumplings and meatballs, cevapcici, deli salads, dips and sauces, spreads, ready meals and more. 300 product storage locations and intuitive operation are provided by the control system with color display. Frequent product changes for small batches are thus quick and easy. **Hall B6, booth B6.136**

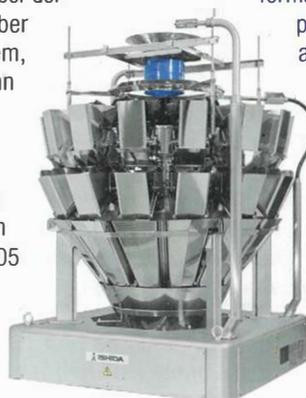


Albert Handmann Maschinenfabrik
Handmann goes Internorga

Handmann zeigt auf der Internorga von 10. bis 14. März 2022 in Hamburg Lösungen für die flexible Lebensmittelverarbeitung im Außer-Haus-Markt. Ausgestellt wird der VF 608 plus-Vakuumfüller advanced edition. Er eignet sich in Verbindung mit vielfältigen Vorsatzgeräten zum Formen, Dosieren oder Koextrudieren für die universelle Verarbeitung von Suppen, Salaten, Fertigprodukten, Teigwaren, Feinkost, veganen und vegetarischen Produkten sowie Fleisch und Wurst. Weiche, pastöse, stückige, feste oder kalte Produktmassen werden kraftvoll verarbeitet, grammgenau portioniert und wahlweise dosiert oder geformt zu Burgern, Frikadellen, Knödeln und Bällchen, Cevapcici, Feinkostsalaten, Dips und Saucen, Aufstrichen, Fertiggerichten und mehr. 300 Produktspeicherplätze und eine intuitive Bedienung bietet die Steuerung mit Farbdisplay. Häufige Produktwechsel bei kleinen Chargen sind so schnell und einfach möglich. **Halle B6, Stand B6.136**

Ishida
Optimierte Produktförderung

Ein wesentliches Merkmal der neuen Mehrkopfwage CCW-AS von Ishida ist die optimierte Produktförderung zu den Wiegeschalen. Die erhöhte Kontrolle und Leistung aller Zuführinnen ist bei der Verarbeitung von klebrigen Produkten von Vorteil. Darüber hinaus verfügt jede Rinne über ein optisches Kontrollsystem, das die Produkttiefe in Echtzeit überwacht. Zusätzlich kann ein Überwachungssystem mit mehreren Kameras an der Oberseite der Waage installiert werden. Die Live-Bilder der Produktzufuhr werden dann auf einem 16-Zoll-Farb-Touchscreen-HMI-Bedienbildschirm angezeigt. Ishida bietet diese Mehrkopfwage in verschiedenen Modellen mit zehn bis 32 Köpfen und Schalengrößen von 0,05 bis 7 Litern für Produkte unterschiedlicher Formen, Größen und Eigenschaften an. Sie hat zudem ein verbessertes hygienisches Design und berücksichtigt Umweltbelange. www.ishidaeuropa.com/de



Ishida
Optimized product feed

A key feature of Ishida's new CCW-AS multihead weigher is the optimized product feed to the weigh pans. The increased control and performance of all feed chutes is especially beneficial when processing sticky products. In addition, each chute has an optical monitoring system that monitors product depth in real time. In addition, a multi-camera monitoring system can be installed on the top of the scale. Live images of the product feed are then displayed on a 16-inch color touchscreen HMI operator screen. Ishida offers this multihead weigher in a range of models from ten to 32 heads and pan sizes from 0.05 to 7 liters for products of different shapes, sizes and characteristics. The scale also has an improved hygienic design and addresses environmental concerns. www.ishidaeuropa.com/en