

Traysealer zum Verpacken von Fertiggerichten

Asiatische Küche im Supermarkt

Aus dem Restaurant in den Supermarkt: Orient Plaza im niederländischen Wijchen ist das größte asiatische Restaurant Europas mit chinesischer, japanischer, thailändischer und indonesischer Küche auf Gourmet-Niveau und Platz für 1.000 Personen unter einem Dach. In vergleichbarer Qualität stellen die spezialisierten Köche zudem Fertiggerichte her, die von Orient Plaza an Supermärkte und Handelspartner vertrieben werden. Mit der Inbetriebnahme eines Traysealers von Ishida wurde die Produktpräsentation von Orient Plaza deutlich attraktiver und die Ausbringung gleichzeitig entscheidend erhöht.



Orient Plaza stellt über 100 verschiedene asiatische Fertiggerichte her, verpackt sie und liefert sie an große Handelsketten.



Der Ishida QX775 Traysealer sorgt für die adäquate Verpackung von asiatischen Gourmet-Fertiggerichten:

> Orient Plaza kooperiert dank guter Geschäftsverbindungen mit großen Handelsketten. Im Marktsegment exklusiver asiatischer Fertiggerichte sucht das Unternehmen Marktlücken und füllt sie anschließend – sofern möglich – mit eigenen Orient Plaza-Produkten aus. Die Produkte sind entweder einfacher Natur wie z. B. gelber Reis oder aufwändig zubereitet wie z. B. knusprig gebratenes Schweinefleisch in süß-saurer Soße mit gebratenen Nudeln. Derzeit werden bei Orient Plaza über 100 verschiedene Produkte in einem Gewichtsbereich von 350 bis 800 g verpackt. Für die Ishida-Ingenieure war deshalb eine der zentralen Aufgaben, diese Produktvielfalt mit möglichst wenig verschiedenen Formateilen abzudecken – bei zuverlässig hoher Versiegelungsqualität und gleich bleibend hohem Produktausstoß.

Beim Ishida QX775 Traysealer werden einzelne Komponenten, wie z. B. die Versiegelungselemente und die wenigen Formateile exakt den Anforderungen des Kunden angepasst. Dies umfasst die

Greifarme, die die Trays in Position bringen, die beschichteten Siegelprofile sowie die individuell angefertigten Heizelemente. Jedes Gerät verfügt über ein Schleusensystem, das Verpackungsvorgänge unter MAP- oder Vakuumbedingungen ermöglicht. Nach einer eingehenden Analyse der Produktion bei Orient Plaza legten sich die Ishida-Ingenieure auf insgesamt sechs verschiedene, maßgeschneiderte Versiegelungselemente fest, mit denen die verschiedenartigen Anforderungen bei Orient Plaza abgedeckt werden können.

Individuell angepasste Komponenten

Damit ist sicher gestellt, dass die Fertiggerichte den Erwartungen an die optische Präsentation – die gerade bei orientalischen Gerichten besonders hoch sind – gerecht werden. In erster Linie war es auch der besonders hochwertige 'Produkt-Appeal', der vom Traysealer erreicht wird, für den sich Yongli Chang, Vertriebsmanager und einer der Inhaber

von Orient Plaza, begeisterte. Insbesondere der präzise Innenschnitt der Folie trägt hierzu bei: Die Schalenversiegelung wird mit innenliegendem Stanzprofil vorgenommen, so dass nach dem Versiegeln keinerlei Folienreste am Packungsrand überstehen. Gleichzeitig reduziert diese Technologie den Folienverbrauch um fünf Prozent. Yongli Chang zeigte sich zudem über die besondere Kundennähe Ishidas erfreut: „Die Ishida-Techniker scheuten keine Mühe, um jede einzelne unserer zahlreichen Anforderungen zu verstehen und zu realisieren.“

Das Ergebnis kann sich im wahrsten Sinne des Wortes sehen lassen. Im Verpackungsvorgang werden die befüllten Schalen in der Regel in Vierergruppen zum Zuführbereich des Traysealers geleitet. Unterhalb des Förderbandes angebrachte Stopper stellen sicher, dass sich die Schalen bei jedem Versiegelungsvorgang in exakt der gleichen Position befinden. So angeordnet, nehmen zwei Greifarme die Schalen auf und transportieren sie in die zweiteilige Versiege-

lungseinrichtung, die für jeden Schalentyp individuell angefertigt wurde. Die Greifarme gehen in die Ausgangsposition zurück, und der untere Teil des Versiegelungselements wird angehoben, bis er auf den oberen Teil trifft.

Die Folie wird von einer Rolle oberhalb der Schalenführung mit einem Software gesteuerten Servomotor in die Versiegelungsmaschine eingebracht. Nachdem sie zwischen dem oberen und unteren Versiegelungselement positioniert und geklemmt wurde, siegelt das obere erhitzte Versiegelungselement die Folie hermetisch auf die Schalen. Anschließend kehrt das untere Element in seine Ausgangsposition zurück. Der komplette Versiegelungsprozess an sich dauert nur etwa vier Sekunden, die hohe Ausbringung von bis zu 100 Packungen/min wird unter Verwendung von ausschließlich hochwertigen Bauteilen, Servo-Antrieben und aufwändiger Steuerungssoftware erreicht.

Das typische Fertigericht wird nach der Zubereitung manuell bei +80° C por-

tioniert und anschließend dem Traysealer zugeführt. Die versiegelten Schalen gelangen in ein Kühllager. Vor der Auslieferung an die Kunden durchlaufen sie zur Endkontrolle eine Ishida DACS-Kontrollwaage und werden etikettiert.

Technik, einfach zu bedienen

Besonders wichtig ist für Orient Plaza zudem die einfache Bedienbarkeit und Zuverlässigkeit des Traysealers. Das Team besteht aus Mitarbeitern, die sich bestens mit guter asiatischer Küche auskennen, jedoch nicht mit Verpackungstechnik. Aus diesem Grund müssen im Alltag Formatwechsel schnell und einfach vorgenommen werden können, genauso muss auch die Maschinenbedienung besonders benutzerfreundlich sein. Bei Produktwechseln genügt am Traysealer ein Knopfdruck, um das Versiegelungselement auszuwechseln. Auch die Reinigung geschieht problemlos und schnell. Alle produktführenden Teile entsprechen der Schutzart IP65.



Yongli Chang (Bildmitte), einer der Firmengründer von Orient Plaza, schätzt insbesondere das perfekte Erscheinungsbild der versiegelten Trays, aber auch die Zuverlässigkeit der Maschine.

„Für uns ist es ein großer Vorteil, sich auf die Maschinen von Ishida verlassen zu können. Wir sind Nischenanbieter für exklusive orientalische Gerichte. Unser Produktionsteam soll sich auf das Kochen konzentrieren und nicht durch technische Probleme abgelenkt werden“, erläutert Yongli Chang. Ergänzend fügt er hinzu: „Unsere Erwartungen wurden voll erfüllt. Wir dürften in maximal sechs Monaten unseren Ausstoß verdoppelt haben.“, so sein Fazit. >|