

Lebensmittelindustrie

Verarbeitung von Palmfett in der industriellen Leberkäseproduktion

Hochwertiges Palmfett muss lückenlos und gleichmäßig in die Backformen aufgetragen werden. Damit wird ein Ankleben des Brätes während des Backvorganges verhindert.

Umgesetzt wurde die Materialförderung sowie die vollautomatisierte Applikationstechnik.

Wir bieten neue Lösungsansätze für Ihre Herausforderungen und setzen diese effizient um.

Automatikpistolen zerstäuben das Palmfett während die Backformen auf dem Transportband zur Befüllung bewegt werden.

Die Installation der Applikationstechnik inkl. Verschlauchung und Steuerung wurden individuell konzipiert.

