

[Driften af PACKobserver.dk er indstillet pr. 30. november 2018. Artikler mv. er tilgængelige i den form, der var gældende ved redaktionens afslutning.]

[Nyhedsbrev](#)[Artikelarkiv](#)[Annoncering](#)[Om PACKobserver](#)[Kontakt os](#)[Profile in English](#)[PRIVATLIVSPOLITIK](#)[Forsiden](#)[Emballager](#)[Maskiner](#)[Mærkning](#)[FOODobserver.dk](#)

PACKobserver.dk
Tlf: +45 39 69 43 21
info@packobserver.dk

Udgives af GINI-com
Pilegårdsvej 48
DK-2860 Søborg

Du er her: [Forsiden](#) > [Maskiner](#) > [Forbedret produktsikkerhed, fleksibilitet og effektivitet i fyldeprocessen](#)



Forbedret produktsikkerhed, fleksibilitet og effektivitet i fyldeprocessen

På Anuga FoodTec kan de besøgende se de seneste udviklinger inden for hygiejnisk bægerfyldning og forsegling hos Bosch Packaging Technology. Og de kan udforske fordele og krav til hygiejnisk påfyldningsteknologi - fra ren og ultra-ren op til aseptisk, herunder forøget produktsikkerhed og en længere holdbarhed uden for kølekæden på op til 12 måneder. På messen kan fødevarerproducenter lære om den seneste FCL-fylde- og svejsemaskine til mejeriprodukter, babymad, klinisk ernæring og café latte-drinks ved hjælp af pre-made bægge.

09.02.18: – Stigende markedskrav og strenge hygiejneforskrifter lægger stort pres på mejeri- og fødevarerproducenter, forklarer Markus Schlumberger, salgsdirektør hos Ampack GmbH, Bosch Packaging Technology. – Bosch har arbejdet med hygiejnisk fyldeteknik i et halvt århundrede, så vi forstår udfordringerne og mulighederne. Vores nye Ampack FCL inline bægerfyldmaskine demonstrerer denne ekspertise. Vores mål for Anuga FoodTec 2018 er at dele vores erfaring med branchen, så vi kan arbejde sammen for at sikre, at fødevaren når slutbrugerne sikkert.

FCL-bægerfylde og svejsemaskinens egenskaber blev første gang præsenteret på Interpack 2017. Designet til mejeri- og fødevarerprodukter kombinerer den tre vigtige fordele: operatør- og produktsikkerhed; forbedret effektivitet samt format- og applikationsfleksibilitet. Derfor giver den ifølge virksomheden også fødevarerproducenterne en konkurrencemæssig fordel for at imødekomme markedets krav. De første ordrer til ultra-rene og aseptiske udgaver af FCL-maskinerne blev placeret kort efter lanceringen.

Desuden er maskinen blevet tildelt et 3-A SSI certifikatet, der sikrer overholdelse af de strengeste hygiejnestandarder og imødekommer de stigende behov for forenklet rengøring og vedligeholdelse, minimeret risiko for fødevarerforurening og mindre produktaffald. Maskinen fås som en enkeltbane, dobbeltbaneindeks eller fleksibel version med hastigheder på op til 20.000 bægge pr. time.

Anuga FoodTec hal 7, stand A070-B071

Foto: Bosch

GS

