

Burgi's Feinkostwerke und Multipond Wägeautomaten, zwei mittelständische Unternehmen, deren Erfolg in Kundennähe und der Konzentration auf Kundenlösungen wurzelt.

# Erfolg durch Spezialisierung

Bei Burgi's haben sich die Multipond Kombinationswaagen der Baureihe MP 1412-FF seit Jahren bewährt. Der Nassbetrieb bei der Produktion der Kartoffelprodukte, kann den Waagen nichts anhaben.

**K**artoffelknödel und -klöße sind die Spezialität von Burgi's und haben das Unternehmen zum europaweiten Marktführer in diesem Bereich gemacht. Der mittelständische Betrieb wurde 1971 von Benno Weiß und Heinrich Burger in der Oberpfalz gegründet. Es war das Kloßteig-Rezept ihrer Großmütter, das die Grundlage zu ihrer Erfolgsstory bildete. Die ehemals »kleine Kloßteigfabrik« beschäftigt heute 150 Mitarbeiter und umfasst drei Werke: Neumarkt, Thalmässing-Steindl und das Kartoffellager in Mühlhausen. Hinzu kommen insgesamt 120 landwirtschaftliche Vertragsbetriebe.

In den verschiedenen Produktionsbereichen setzt Burgi's Waagen von Multipond ein. »Sie dürfen niemals ausfallen und müssen es verkraften, dass sie jeden Tag mit dem Dampfstrahler gereinigt wer-



*Waagen der Baureihe 1412-FF sind bei Burgi's zahlreich im Einsatz. Friedrich Wiedemann, Betriebsleiter bei Burgi's, möchte auf Multipond Kombinationswaagen nicht mehr verzichten: »Es ist die genaueste und schnellste Art zu verwiegen.«*

den«, so Friedrich Wiedemann, Betriebsleiter bei Burgi's.

## Kompatibilität der Einzelteile

Die Kompatibilität der einzelnen Teile der Waagen ist ein wichtiger Aspekt. Wägezellen, Behälter und Bedieneinheit sind jederzeit, unproblematisch und schnell, von einer Waage auf die andere auswechselbar. Dies gilt auch für die Dosierrinnen. Damit es dabei nicht zu abweichendem Schwingungsverhalten kommt und die Dosierung mit gleicher Förderleistung weiter betrieben werden kann, müssen die unterschiedlichen Neigungswinkel und Eigengewichte der Rinnen ausgeglichen werden. Hierzu hat Multipond eine Möglichkeit geschaffen, die Antriebsfrequenz direkt über die Steuerung der Waage zu verändern.

Da Burgi's eine große Menge der Produkte im Nassbereich erzeugt, müssen die Wägeautomaten gegen Nässe absolut unempfindlich sein. Diese zentrale Forderung erfüllen die Multipond Wägeautomaten.

Durch ihre Edelstahlausführung in geschlossener Bauweise sind sie für dieses Einsatzgebiet prädestiniert.

Vollständig neu entwickelte Vibrationsantriebe für Verteilteller und Dosierrinnen ermöglichen die Integration der Antriebe in den Grundkörper der Maschine. Jeder der Vibratoren ist einzeln zugänglich und herausnehmbar, ohne dass eine Demontage der oberen Deckplatte notwendig wird. Umgebungsbedingte Feuchtigkeit im Innenbereich der Waage wird durch einen Luftentfeuchter entzogen.

Die Kombinationswaagen der Baureihe MP 1412-FF bestehen aus 14 Wägesystemen. Jedes von ihnen hat einen Wägebereich von bis zu 480 Gramm Teilmengen-gewicht und ist mit einem Wägebühler ausgestattet, der ein maximales Fassungsvermögen von 2,35 Litern hat.

## Produktwechsel schnell und problemlos

Aus den, über die einzelnen Wägesysteme bereitgestellten Teilmengen werden Nenn-

## MULTIPOND

### Multipond Kombinationswaagen Serie 12/14

Einzelbehältervolumen: 2,35 Liter  
Portionsgewicht: bis 2400 g / 12000 g  
Portionsvolumen: max. 7500 ccm  
Leistung: bis 200 Wägungen/Min.  
Messbereich Wägezelle:  
bis 480 g / 2400 g  
Ziffernschritt: 1 g / 2 g

füllgewichte kombiniert, die in Abhängigkeit der Produkteigenschaften und des Schüttvolumens ein Gewicht von bis zu 2400 Gramm haben können.

Von Vorteil für den Anwender ist ebenso, dass die Wägezellen automatisch kalibriert werden. Auch lassen sich die bedienerfreundlichen Kombinationswaagen problemlos auf wechselnde Produkte umstellen. Aufwendige Programmierkenntnisse sind dazu nicht erforderlich. Über Dialogtechnik, Menü-Bedienerführung und umfassende Hilfsprogramme wird die Bedienung erleichtert.

Inzwischen wurde die Produktion bei Burgi's komplett auf Kombinationswaagen von Multipond umgestellt. Die Vorteile waren schnell zu sehen. Innerhalb eines Jahres konnten die Ausgaben, allein durch die Einsparungen des sonst anfallenden Ausschusses, wieder eingefahren werden.

**Auf Dauerbetrieb konzipiert**

Die Steuerung und Überwachung der Wägeautomaten läuft über Mikroprozessortechnik. Eine Mittelwertregelung stellt sicher, dass einerseits kein Produkt verschenkt und andererseits die Fertigungspackungs-Verordnung eingehalten wird.

Auf Wunsch können Protokolle über spezifische Wägedaten, wie Mittelwert und Standardabweichung, abgerufen werden. Daneben werden Produktionsdaten, wie Taktzahl, Anzahl der Wägungen, Start-

Stopp-Zeiten des Wägeautomaten, sowie Meldungen über Produktmangel aufgezeichnet. Eventuelle Störungen zeigt der Rechner sofort an und unterstützt mit Hilfetexten eine schnelle Fehlerdiagnose. Bei Bedarf lassen sich einzelne Wägezellen selektiv zu- oder abschalten, ohne dass die Funktion des Wägeautomaten beeinträchtigt wird.

Mit den Kombinationswaagen der Baureihe MP 1412-FF können sowohl vertikale als auch horizontale Verpackungsmaschinen – es handelt sich hierbei vor allem um Schlauchbeutel- und Tiefziehmaschinen – beschickt werden. Ermöglicht wird dies durch die Integration der Steuerung der Übergabeeinheiten in die Waage. Auf diese Weise lassen sich die Verteilvorgänge innerhalb des Übergabesystems steuern. Die jeweiligen Parameter und die Waageneinstellung selbst werden in der Steuerung hinterlegt. Die gespeicherten Einstellungen lassen sich in kürzester Zeit, zusammen mit den Gewichtsdaten, abrufen und gegebenenfalls auch modifizieren. Das Ergebnis: Die sonst übliche eigene Steuerung am Übergabesystem entfällt.

**Neue Lösungen für neue Produkte**

»Kloß mit Soß« heißt das neueste Produkt von Burgi's, bei dem sogar Starkoch Alfons Schuhbeck »mitgemischt« hat. Eine neue Aufgabe für Multipond, die das Unternehmen ebenfalls mit der Kombinationswaage



»Kloß mit Soß« – bereits ein Renner.

MP 1412-FF gelöst hat. Hierbei werden mit Soße gefüllte Klöße tiefgekühlt, zehn Stückweise abgewogen und in Faltschachteln verpackt.

Beim Verpacken von Tiefkühlware spielt der Lärmpegel eine nicht unerhebliche Rolle. Die minimalen Fallhöhen und die speziellen Kunststoffbehälter der Multipond Wägeautomaten dienen der Reduzierung des Lärmpegels.

Die Vor- und Wägebehälter sind aus einem lebensmittelzugelassenen Kunststoff. Das antistatische, antiadhäsive, eis- und fettabweisende Material kommt den hohen Hygieneanforderungen der Nahrungsmittelindustrie besonders entgegen. Die Kunststoffbehälter verhindern das Anhaften von Produkt – eine spezielle Problematik des Tiefkühlsektors – und sind geräuschärmer als Edelstahlbehälter.

»Unsere Kunden verlangen durchgehend zuverlässige Qualität«, so Friedrich Wiedemann, »das verlangen wir auch von unseren Partnern.« □

**Die Kombinationswaagen von Multipond laufen im Dauerbetrieb. Absolute Zuverlässigkeit und Unempfindlichkeit gegenüber Nässe sind Voraussetzung.**



**Ob Knödel oder Spätzle, Multipond Kombinationswaagen erleichtern eine problemlose Umstellung der Produktion auf wechselnde Produkte.**



MULTIPOND Wägetechnik GmbH  
 Traunreuter Straße 2-4  
 D-84478 Waldkraiburg  
 Tel. +49 (0) 86 38-961-0  
 Fax +49 (0) 86 38-961-111  
 www.multipond.com  
 info@multipond.com