

Was gibt es Neues?

Tendenzen und Informationen nach
Berichten der Aussteller

What's new?

*Trends and information as reported
by exhibitors*



ProSweets Cologne

31.01.-03.02.2010

www.prosweets-cologne.de

Ihr Kontakt bei Rückfragen:
Volker De Cloedt
Telefon
+ 49 221 821-2960
Telefax
+ 49 221 821-3285
E- Mail
v.decloedt@koelnmesse.de

Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1
50679 Köln
Postfach 21 07 60
50532 Köln
Deutschland
Telefon +49 221 821-0
Telefax +49 221 821-2574
info@koelnmesse.de
www.koelnmesse.de

Geschäftsführung:
Gerald Böse (Vorsitzender)
Oliver P. Kuhrt
Herbert Marner

Vorsitzender des Aufsichtsrates:
Oberbürgermeister
Jürgen Roters

Sitz der Gesellschaft und
Gerichtsstand: Köln
Amtsgericht Köln, HRB 952

Abdruck und Auswertung frei/ *Printing and reproduction are free of charge*

Hinweis auf die ProSweets Cologne Köln erwünscht/ *Reference to ProSweets Cologne is desired*

Nicht gestattet ist ein für den jeweiligen Aussteller kostenpflichtiger Abdruck/
Reprinting at the expense of an exhibitor is not allowed

Für fehlerhafte Eintragungen, fehlerhafte Ausführungen, Druckfehler und Vollständigkeit des
Heftes übernimmt die Koelnmesse GmbH keine Gewähr!/
Koelnmesse accepts no responsibility for incorrect entries, incorrect content, typographical

errors and for the completeness of this volume!

Herausgegeben von der Presseabteilung der Koelnmesse GmbH

Published by the Koelnmesse Press Department



Papier- und Polsterkissen.....4
Cushion Pads4
ABS Packmittel GmbH.....4
Glockendose4
Belttin4
Truhendose.....4
Chest Tin4
ADV PAX Lutec Vertriebs GmbH.....4
Blisterverpackung mit auffällig klarem Design.....5
Blister Pack with Striking Sleek Design.....5
ANL Plastics5
Canco Cocktail Cans.....5
Canco-Cocktail-Dosen.....6
Dose mit wiederverschließbarem Deckel.....6
Can with Re-sealable End.....6
Dose mit vollbedrucktem Deckel.....6
Can with Fully Printable End.....6
Ball Packaging Europe6
Sonderausleger Lebensmittelindustrie6
Special Wall Bracket for Food Industry.....7
Cablofil Deutschland GmbH.....7
Flowpack-Verpackungssysteme7
Flowpack Wrapping Systems7
Cavanna Germany GmbH7
Band-Einleger7
Ribbon Depositor8
Ceda Srl8
Automatische Schokoladen-Temperiergeräte.....8
Automatic Chocolate Tempering Machine9
Chocolate World.....9
CapColors® White 100 WSS-P und FruitMax® Watermelon WSS.....9
CapColors® White 100 WSS-P and FruitMax® Watermelon WSS.....9
Chr. Hansen GmbH..... 10
Metalldose „Highland-Kuh“ 10
Metal Tin Highland Cow 10
Metalldose „Quality Street“ 10
Quality Street Metal Tin 10
Metalldose für hochwertige Kekse 11
Metal Tin for the Premium Biscuit Market 11
Crown..... 11
Fremdkörperinspektion..... 11
Foreign Object Inspection 11
Codeverifizierung..... 11
Code Verification 12
Leerformeninspektion 12
Empty Mould Inspection..... 12
Heuft Systemtechnik GmbH..... 13
Trocken-Transferbilder (Tattoos)..... 13
Dry Transfer Pictures (Tattoos)..... 13
Heyne & Penke Verpackungen GmbH 13

PRESSEFOTOS BITTE DIREKT BEIM AUSSTELLER ANFORDERN! /
PLEASE ORDER PRESS PHOTOGRAPHS DIRECTLY FROM THE EXHIBITORS!



Automatische Chargen-Temperierbehälter.....	13
Automatic Batch Tempering Tanks.....	13
Fommmaschinen.....	14
Moulding Machines.....	14
Keylink Ltd.....	14
Prozeßkühlung und Energieoptimierung.....	14
Process Cooling and Energy Saving.....	14
Klima Becker Anlagenbau GmbH.....	14
Müsliformer GFW 0845.....	14
Cereal Moulding Machine GFW 0845.....	15
Krüger & Salecker Maschinenbau GmbH & Co. KG.....	15
Kompakte Temperiermaschine AAVC.....	15
Compact Tempering Machine AAVC.....	16
Lloveras.....	16
Eleganter Goldeffekt für brillantes Glitzern.....	16
Elegant Gold Effect for Brilliant Glitter.....	17
Merck KGaA.....	17
Vakuumsauger.....	17
Vacuum Cups.....	17
Morali Vakuum- u. Gefriertechnik GmbH.....	17
Etiketten, Sleeves und Etikettiertechnik.....	17
Labels, Sleeves and Labelling Technology.....	18
Pago Etikettiersysteme GmbH.....	18
Tray-System für Schokolade-Hohlfiguren.....	18
Tray System for Hollow Chocolate Figures.....	18
Schelling AG.....	18
Flexible Kartonaufrichter.....	18
Flexible Carton Erector.....	19
Schut Systems bv.....	19
Vakuumsicherungsventil.....	19
Vacuum Saving Valve.....	19
Energiesparende Temperiergeräte.....	19
Energy-Saving Temperature Stabilizers.....	20
Druckluftzylinder.....	20
Air Cylinders.....	20
SMC Pneumatik GmbH.....	20
3D Realtime Design.....	21
3D Realtime Design.....	21
SPY Brand Communication.....	21
Zentrifuge für Schokoladerückgewinnung aus Rework-Ware.....	21
Centrifuge for Recovery of Chocolate from Rework Products.....	21
Steimel, Gebr. GmbH & Co.....	22
Easy-Clean.....	22
Easy-Clean.....	22
Kaltstempel-Technologie.....	22
Decorative Flash-Shell Moulding.....	22
WDS – Winkler und Dünnebier Süßwarenmaschinen GmbH.....	23
Produktserialisierung.....	23
Product Serialization.....	23



Wolke Inks & Printers GmbH.....23



Papier- und Polsterkissen

ABS Packmittel stellt Papierkissen mit Fensterausstattung im Inlinefertigungsverfahren her. Präsentiert werden neue Varianten von Papierkissenstanzungen und Verwendungszwecke wie zum Beispiel Deckenhänger.

Cushion Pads

ABS Packmittel showcases cushion pads with window produced Inline also new variants and applications of die-cuts for example ceiling pendant.

ABS Packmittel GmbH

Langgöns

Deutschland / Germany

Pressekontakt / Press Contact: Nicole Schild

nicole.schild@abs-packmittel.de

www.abs-packmittel.de

10.1 J 91

Glockendose

ADV PAX Lutec kreiert eine völlig neue Dose in Form einer Glocke. Die filigrane Dose mit einem weihnachtlichen Motiv dient ideal zum Verpacken des Weihnachtsgebäcks. Die Glocke ist als vierteilige Dose aufgebaut und mit einem ausdrucksstarken goldenen Schutzlack, sowie innen als auch außen, versehen und mit einem weihnachtlichen Motiv bedruckt. Die Weihnachtsglocke kann auch mit einem individuellen Druck hergestellt werden.

Belltin

ADV PAX Lutec creates an absolutely new tin in the form of a bell. The filigree tin with a Christmassy motive serves ideally for packing of the Christmas cake. The bell is built up as a fourth-hasty tin and provide with a very expressive golden protective varnish, as well as inside as well as outside, and with a Christmassy motive printed. Also one is able to produce Christmas bell individual pressures.

Truhendose

Dieses Jahr präsentiert ADV PAX Lutec eine innovative Verpackung für Süßigkeiten und vieles mehr. Die Truhendose mit den Abmessungen 150 x 95 x 43 mm bietet eine ganz neue Alternative zur attraktiven Inhaltpräsentation. Und auch nach dem Verzehr verliert die Dose nicht an Wert. Sie erfüllt als Aufbewahrungsmittel für sämtliche Utensilien einen idealen Zweitnutzen für Groß und Klein.

Chest Tin

This year ADV PAX Lutec presents an innovative packaging for sweets or a lot more. The chest tin with the dimensions 150 x 95 x 43 mm offers new alternative his contents is to be presented attractively. And also after the consumption of the contents, if the tin does not lose to attraction. Thus fulfils you, e.g., as safekeeping means for all utensils an ideal second use for largely and small.

ADV PAX Lutec Vertriebs GmbH

Dettingen

Deutschland / Germany

Pressekontakt / Press Contact: Ges. Standbesetzung

info@adv-pax.de

www.adv-pax.de

10.1 H 38



Blisterverpackung mit auffällig klarem Design

ANL Plastics präsentiert mit der Cubb-x®-Verpackung eine neue Entwicklung im Bereich der transparenten Produktverpackungen. Durch ihr besonderes frisches und klares Design stellt sie eine revolutionäre Alternative in der Welt der bekannten Blisterverpackungen für Gebäck im Großvertrieb dar.

Das auffällig klare Design, ohne störende Riffel und Verformungen, punktet mit glasklaren Flächen an allen sichtbaren Seiten und bietet so optimale Sichtbarkeit und Präsentation des verpackten Produkts. Die flache Form garantiert Stabilität, eine optimale Stapelbarkeit und maximales Facing in der Auslage. Deckel und Boden bilden eine Einheit. Dadurch entsteht eine Verpackung, die für die gesamte Distributionskette benutzerfreundlich und wirtschaftlich verantwortungsvoll ist.

Die Cubb-x®-Verpackung ist nicht nur gut zu transportieren (nestbar), schnell und effizient zu füllen, sondern bietet dem Verbraucher auch ein stabiles, gut verschlossenes Ganzes mit optimalem Benutzerkomfort bei der Lagerung und beim Herausnehmen des Inhalts. Die Verpackung eignet sich für Lebensmittel in der Tiefkühltruhe, im Kühlfach, trockene Kekse und Schokolade, sowie für Nicht-Lebensmittel, wie beispielsweise Spielzeug, Geschenkartikel usw.

Da die Cubb-x®-Verpackung ein neutrales Design hat, kann der Inhalt vollständig zur Geltung kommen und der Benutzer kann auf dem Informationsträger eine Stimmung kreieren, die perfekt zum Inhalt passt. Die standardmäßige Ausführung ist APET. Bei Gebäck und anderen feuchtigkeitshaltenden Produkten ist eine Anti fog-Behandlung vorgesehen.

Blister Pack with Striking Sleek Design

ANL Plastics launches a new development on the market with a fresh look at transparent product packaging: Cubb-x® packaging. Thanks to its specific and sleek design, the Cubb-x® box offers a revolutionary alternative in the world of the familiar blister pack for pastries in wholesale distribution.

The striking sleek design, with total absence of disturbing grooves and distortions, creates crystal-clear areas on all visible sides of the packaging and ensures optimal visibility and presentation of the packaged product. The even form guarantees rigidity, optimal stackability and maximum facing on the shelf. The cover and base form one whole. As a result, a packaging is created that is user-friendly and economically viable throughout the whole distribution chain.

The Cubb-x® box is not only easily transportable (nestable) and quickly and efficiently fillable, it also offers the consumer a strong, properly closed unit with optimal ease of use concerning storage and removal of contents. The packaging is suitable for frozen and cold food applications, dry biscuits and chocolate, and for non-food articles such as toys, gifts, etc.

Because the Cubb-x® packaging has a neutral appearance, the contents itself is highlighted and the user can create an impression that perfectly matches the contents. The standard model is made from APET. For pastries and other moisture-containing products an anti-fog treatment is provided.

ANL Plastics
Wellen
Belgien / Belgium
Pressekontakt / Press Contact: Roger Janssens
marketing@anl-plastics.be
www.anlplastics.com

10.1 J 60

Canco Cocktail Cans

Perfectly mixed cocktails can now be enjoyed from a can. The three classic cocktails — Mai-Tai, Sex on the Beach and Piña Colada — have been introduced onto the market by the brand Canco in the slim 250 ml cans from the company Ball Packaging Europe. Simply give them a shake and use the attached straw to enjoy them straight out of the can: the perfect highlight at any party.

PRESSEFOTOS BITTE DIREKT BEIM AUSSTELLER ANFORDERN! /
PLEASE ORDER PRESS PHOTOGRAPHS DIRECTLY FROM THE EXHIBITORS!



Canco-Cocktail-Dosen

Perfekt gemixte Cocktails sind jetzt auch aus der Dose zu genießen. Die zu den Klassikern zählenden Cocktails Mai-Tai, Sex on the Beach und Piña Colada der Marke Canco kommen in der schlanken 250-ml Dose von Ball Packaging Europe auf den Markt. Kurz aufgeschüttelt kann man sie mit Strohalm direkt aus der Dose trinken: Das perfekte Highlight für jede Party.

Dose mit wiederverschließbarem Deckel

Dank eines neuartigen Deckels aus Kunststoff und Aluminium, dem Ball Resealable End, lassen sich Dosen aus Stahl wie Aluminium jetzt nach Erstgebrauch wieder verschließen. Ein einfacher Öffnungsmechanismus aus Kunststoff bringt diesen Vorteil. So bleibt das Getränk bis zum letzten Schluck frisch. Damit ist die wiederverschließbare Dose von Ball Packaging Europe eine ideale Verpackung für unterwegs.

Can with Re-sealable End

Thanks to a new type of end made from plastic and aluminium — the Ball Resealable End — cans made from steel or aluminium can now be resealed once they have been opened. A simple opening mechanism made out of plastic has enabled this advantage. This means the drink will stay fresh until the very last drop has been consumed. This makes the resealable can from Ball Packaging Europe the ideal form or packaging for when you're out and about.

Dose mit vollbedrucktem Deckel

Pure Brand End: Mit diesem Deckel ist auch die letzte Designlücke geschlossen. Eine voll und bis zehnfarbig bedruckbare Folie macht es möglich, dass der ganze Dosendeckel, Verschluss und Trinköffnung inklusive, überzogen wird und mit heißem Wachs praktisch miteinander verschmilzt.

Der Pure Brand End wertet die Getränkedose rundum optisch auf: Grafiken und Abbildungen von Personen veredeln nun das ganze Gebinde und sparen nicht mehr Verschluss und Trinköffnung aus. Damit stärkt die Dose ihre Position als Imageträger für Getränkemarken. Dose als auch Folie sind zu 100 Prozent recycelbar.

Can with Fully Printable End

Pure Brand End: you can achieve any design on these can ends. A fully printable foil with up to ten colours means that the complete can end, seal and drinking opening can be coated and melted together by a hot wax.

The Pure Brand End raises the optical quality of the drinking can: graphics and images of people now decorate the entire container including the seal and drinking opening. This strengthens the can's role for conveying the image of drink brands. The can and foil are 100 per cent recyclable.

Ball Packaging Europe
Ratingen

Deutschland / Germany

Pressekontakt / Press Contact: Ges. Standbesetzung

webmaster@ball-europe.com

www.ball-europe.com

10.1 J 71

Sonderausleger Lebensmittelindustrie

Der Aussteller präsentiert eine Wandkonsole zur horizontalen oder vertikalen Montage von Cablofil Schwerlastgitterrinnen. In besonders sensiblen Bereichen wie z. B. Hygieneschleusen oder in Produktionsbereichen von Lebensmitteln ist es sehr vorteilhaft, Kabel auf vertikal oder hochkant montierten Kabeltragsystemen zu installieren. Einzelverlegung der Kabel verhindert nicht inspizierbare Hohlräume, die bei der Bündelung von Kabeln entstehen. Ablagerungen von Staub, Bakterien und Mikroben werden so auf ein Minimum reduziert.

PRESSEFOTOS BITTE DIREKT BEIM AUSSTELLER ANFORDERN! /

PLEASE ORDER PRESS PHOTOGRAPHS DIRECTLY FROM THE EXHIBITORS!



Der Wandabstand von 50 oder 100mm ermöglicht die Handreinigung der Installation und eine besonders gründliche und schonende Reinigung. Erhältlich für CF 30 / 100 – 300 und CFC 50 / 50, 100 und 200, Ausführung Edelstahl (1.4301), entfettet, gebeizt und passiviert.

Special Wall Bracket for Food Industry

Wall bracket for vertical and edgeways mounting by Cablofil – Innovators in cable management In particularly sensitive areas, for instance hygienic sluices or in production units of food stuffs, it is most advantageous to run cables in trays which are mounted vertically or edgeways. The round form of the steel wires minimises the surface area where deposits can settle, thus allowing a clean and hygienic installation. The laying of cables one-by-one instead of bundles avoids having hollow spaces which cannot be inspected. Dust, bacterial and microbial deposits are reduced to a minimum.

The wall separation distance of 50 or 100 mm makes an in-depth but gentle cleaning by hand possible. The brackets are available for the tray references CF 30 / 100 – 300 and CFC 50 / 50, 100 & 200. The brackets are in stainless steel 304L (1.4301), degreased, pickled and passivated.

Cablofil Deutschland GmbH

Soest

Deutschland / Germany

Pressekontakt / Press Contact: Ralf Schweickardt

infoservice@cablofil.de

www.cablofil.de

10.1 D 108

Flowpack-Verpackungssysteme

Zero4 ist eine elektronische Verpackungsmaschine mit manueller, semiautomatischer und automatischer Beschickung. Mit dem Robotersystem G41 für Multipacks bietet Cavanna eine optimale Lösung für die Kartonbefüllung im mittleren Leistungsbereich.

Flowpack Wrapping Systems

Zero4: Electronic wrapping machine with manual, semiautomatic and automatic infeed. Robotic Multipack System G41: Cavanna proposal about cartoning for the medium speed segment.

Cavanna Germany GmbH

Röttenbach

Deutschland / Germany

Pressekontakt / Press Contact: Stephan Schech

cavanna.germany@cavannagroup.com

www.cavanna.com

10.1 G 89

Band-Einleger

Dieser Band-Einleger wurde speziell dafür konzipiert, Schokolade mit festen Bestandteilen (ganze Haselnüsse, Chips, Mandeln, Cerealien, Trockenobst, Rosinen etc.) einzulegen. Er kann aber auch reine Schokolade einlegen. Die Maschine wird vollständig elektronisch gesteuert, die Hebevorrichtung für die Form unter dem Einleger ist mit der Maschine synchronisiert, um bei jeder Bewegung eine höchstmögliche Genauigkeit zu gewährleisten. Diese Einleger arbeiten, während sie in Bewegung sind oder auch im stationären Modus für konventionelles Einlegen. Die SPS-Steuerung sorgt für eine präzise Temperatureinstellung, eine genaue Verteilung und das richtige Einlegergewicht. Für eine maximale Präzision kommen Kolben mit lebensmittelkompatiblen Dichtungen und Platten mit speziellen austauschbaren Messern für die jeweiligen Formen zum Einsatz. Der Band-Einleger kann mit einem Füllapparat für feste Bestandteile (Trockenobst), die mit der Schokolade vermengt werden, ausgestattet werden. Der Füllapparat wird auf dem Einlagetrichter positioniert und über die gleiche Konsole gesteuert. Er hat einen

PRESSEFOTOS BITTE DIREKT BEIM AUSSTELLER ANFORDERN! /

PLEASE ORDER PRESS PHOTOGRAPHS DIRECTLY FROM THE EXHIBITORS!



Ladetrichter für feste Bestandteile, der mit einem Vibrationssystem funktioniert. Zuführfluss und Zuführgeschwindigkeit für eine Charge werden anhand der Schokoladenmenge, die sich im Einlagetrichter befindet, reguliert. Bei dem Gerät handelt es sich um einen integrierbaren Schwerlast-Einleger für Produktionslinien mit kleiner, mittlerer und hoher Kapazität. Es kann als Einzelgerät, das in eine bereits vorhandene Linie eingebaut wird, oder zusammen mit einer vollautomatischen Linie geliefert werden.

Ribbon Depositor

This Ribbon Depositor is especially designed to deposit the chocolate mixed with solid ingredients such as: whole hazelnuts, crispy, almonds, cereals, dried fruits, raisin etc., but it can also deposit plain chocolate. The machine is completely electronically controlled, the moulds lifting device positioned under the depositor is in synch with the machine to grant the highest accuracy of every movement. These depositors can deposit while moving or in a stationary mode for a traditional depositing. PLC-controlled for an accurate temperature setting, distribution and deposit weight. The depositing process is performed by pistons with food grade gaskets for the maximum depositing accuracy and with plates with special interchangeable knives according to the used moulds. The ribbon depositor can be equipped with a solid ingredients feeder (dried fruit) to be mixed with chocolate; the feeder is positioned on the depositor hopper and is controlled by the same control panel. It has a solid ingredients loading hopper through a vibrating system. The feeding flow and speed are regulated for a batch work according to the chocolate quantity inside the depositor hopper. The Ribbon depositor is an In-line heavy duty depositor designed for small, medium and high capacity production lines. It can be supplied as a single machine to be installed in an existing line or with a fully automated line.

Ceda Srl

Asti

Italien / Italy

Pressekontakt / Press Contact: Clio Borelli

info@ceda.it

www.ceda.it

10.1 F 23

Automatische Schokoladen-Temperiergeräte

Zur Produktion einer professionellen Serie von Schokoladen-Temperiergeräten ist Chocolate World eine Partnerschaft mit Hacos Van Meulenbeke eingegangen, einem Unternehmen, das seit vielen Jahren Anlagen für die Schokoladenindustrie herstellt. Zusammen haben sie das benutzerfreundlichste und technisch fortschrittlichste automatische Temperiergerät entwickelt, das auf dem Markt erhältlich ist. Die Maschinen werden zu 100 % in Belgien gefertigt.

Des Weiteren stellt Chocolate World neue Marken-Formen vor.

Sperrfrist: 30.1.2010



Automatic Chocolate Tempering Machine

To produce a professional range of chocolate tempering machines, Chocolate World has started a top partnership with Hacos- Van Meulenbeke, since many years manufacturer of machinery for chocolate industry. Together they have created the most user friendly and technically sophisticated automatic tempering machine on the market. The machines are 100% made in Belgium.

Furthermore Chocolate World presents new signature moulds.

Not to be released until 30.1.2010

Chocolate World
Antwerpen
Belgien / Belgium

Pressekontakt / Press Contact: Tommaso Santi
info@chocolateworld.be
www.chocolateworld.be

10.1 D 100

CapColors® White 100 WSS-P und FruitMax® Watermelon WSS

Chr. Hansen präsentiert neue Mitglieder der CapColors® -Familie und erweitert sein FruitMax® -Sortiment mit einer Vielzahl von innovativen natürlichen Farbgebungen, die für eine breite Auswahl verschiedener Süßwaren-anwendungen geeignet sind.

Die bekannten CapColors® -Farben erhalten vier neue innovative Mitglieder, wie z.B. das CapColors® White 100 WSS-P. Das Pulver besteht aus verkapseltem Calciumcarbonat und ist ein perfektes natürliches Weiß. Die exzellente Weißkraft beruht auf der genau eingestellten Partikelgrößenverteilung und der patentierten Verkapselungs-technologie.

Aufgrund der großen Nachfrage präsentiert Chr. Hansen weitere FruitMax® -Produkte, die sich durch ihre hohe Qualität und Stabilität auszeichnen, wie z.B. FruitMax® Watermelon WSS mit einem rosaroten Farbton. Hergestellt aus essbaren natürlichen Quellen, haben die färbenden Lebensmittel des FruitMax® -Sortiments eine starke Anziehung auf gesundheitsbewusste Konsumenten. Dies ist eine Folge des weltweiten Trends zu mehr natürlichen Zutaten.

CapColors® White 100 WSS-P and FruitMax® Watermelon WSS

Chr. Hansen introduces new members in the CapColors® family and extends the FruitMax® -Range Chr. Hansen will be showcasing numerous innovative natural coloring solutions suitable for a wide selection of confectionery applications.

With focus on the well-known CapColors® -Range, Chr. Hansen presents four new products of high innovative shades, e.g. CapColors® White 100 WSS-P. This powder based on calcium carbonate from Limestone is a perfect „Natural White“. The excellent whiteness is due to a well-defined particle size distribution combined with our patented encapsulation technology.



Due to high demand, Chr. Hansen presents also new members of the FruitMax® Range, which are known for their high quality and stability. FruitMax® stands for coloring foodstuffs processed from edible, natural sources, like the new FruitMax® Watermelon WSS having a pinkish-red shade. This is a direct response to the huge trend of demand of global consumers for natural and healthy products.

Chr. Hansen GmbH

Nienburg

Deutschland / Germany

Pressekontakt / Press Contact: Rainer Krüger

service@chr-hansen.com

www.chr-hansen.com

10.1 B / C 10 / 11

Metalldose „Highland-Kuh“

Mit der Metalldose „Highland-Kuh“ sollte eine moderne Verpackung des „All Butter Scottish Shortbread“ von Marks & Spencer entwickelt werden, die optisch ansprechend ist, sich gut anfühlt und außerdem umweltfreundlich ist. Hier geht schlichte Eleganz mit Robustheit und weicheren Konturen einher. Die vollflächige Öffnung garantiert einen leichten Zugriff. Die Metallauskleidung schützt die Kekse entlang der gesamten Lieferkette im Food-Segment. Der bündig sitzende Deckel gewährleistet einen fließenden Übergang zum angeschrägten Unterteil. So können im Vergleich zur bisherigen Dose 7 % Metall eingespart und das Material wesentlich effizienter eingesetzt werden. Dies war auch hilfreich bei der Umwicklung der Dose durch den Füller und die damit verbundene einfache Befüllung, die für einen reibungslosen Produktionsablauf sorgt. Der Sitz des Deckels wird durch den Einsatz einer speziellen Paspel am Rand des Unterteils kontrolliert, so dass der nach innen eingerollte Deckel auf das Unterteil geklickt und immer leicht geöffnet werden kann. Die Metalldose „All Butter Scottish Shortbread“ hat 2008 die MPMA-Awards und 2009 die Starpack- und WPO-Awards gewonnen.

Metal Tin Highland Cow

To create a modern packaging structure for Marks & Spencer „All Butter Scottish Shortbread“ that combined a great look, feel and stringent environmental performance perfectly. Simple elegance captures robustness with softer contours and full body aperture for ease of access. Metal protects the biscuits inside, through a robust supply chain in the Food segment. Flush fitting lid components ensure smooth flow of design into the tapered body, contributing to the 7% metal saving and economy of material verses the previous year tin solution. It also helped in the taping of the tin by the filler and ease of filling, avoiding production hurdles. The lid fit is controlled by the use of special Pipping on the body wall, allowing the inward curl lid to click onto the body to ensure consistent open ability. The „All Butter Scottish Shortbread“ metal tin won MPMA awards in 2008, and Starpack and WPO awards in 2009.

Metalldose „Quality Street“

Mit einer umfassenden Strategie bezieht Crown beim Design und den Verpackungsanforderungen seiner Dosen die Anforderungen der Kunden und Lieferanten mit ein. Das Unternehmen setzt auf höchstes Know-how und stellt sich seiner ökologischen und ökonomischen Verantwortung. Die 1,1-kg-Dose von „Quality Street“ kommt mit fast 10 % weniger Material aus als noch in den vergangenen Jahren benötigt wurde (ca. 220 Tonnen). Durch eine Reduzierung der Höhe können auf jeder Palette mehr Schichten untergebracht werden. Die 1,1-kg-Metalldose von „Quality Street“ wurde 2008 mit dem Best-in-Metal-Gold-Award ausgezeichnet.

Quality Street Metal Tin

Crown has an all inclusive policy of ensuring its tin design and packaging requirements involves its customers and suppliers, to gain the maximum knowledge and achieve the fit for purpose brief within its environmental and economic responsibilities. The Quality Street 1.1kg tin uses nearly 10% less to prior years which is approx 220 tonnes. By reducing the height of the pack we are able to fit more layers on each pallet. The Quality Street 1.1 kg metal tin won the 2008 Best in Metal Gold award.

Metalldose für hochwertige Kekse

Die Metalldose mit gerundeten Ecken für die Premium-Kekse von Lambertz besticht durch ihre originelle Form und den hochwertig anmutenden, rauen, schwarzen Lack. Crown gestaltete diese Dose anhand der vorhandenen Vorgaben für die aktuelle eckige Keksdose, die sich als kostengünstigste Lösung in der Lieferkette für den europäischen Markt erwiesen hat. Die Innovation von Crown bestand allerdings darin, für diese Parameter ein neues Profil und Design zu kreieren. So entstand ein völlig neues Verbraucherangebot und Lambertz wurde dabei unterstützt, das „Premier 21 Kekssortiment“ (einen Weltrekord) auf den Markt zu bringen. Die Lambertz-Metalldose mit gerundeten Ecken gewann 2008 einen Starpack-Award.

Metal Tin for the Premium Biscuit Market

Radii metal tin appeals to Lambertz premium biscuit market segment through original shape and the premium looking black crackle varnish. Crown designed this tin within the existing parameters of the current off square biscuit tin that has been proven as the most cost effective supply chain solution in the European biscuit market. However, Crown innovation was to create a new profile and design within the above parameters that brought a totally new consumer offering and help Lamberts launch the Premier 21 biscuit assortment (a world record) in the market place. The Lambertz Radii metal tin won a Starpack award in 2008.

Crown

Saint-Ouen

Frankreich / France

Pressekontakt / Press Contact: Ges. Standbesetzung

speciality.packaging@eur.crowncork.com

www.crowncork.com

10.1 J 10

Fremdkörperinspektion

Der Heuft eXaminer XA identifiziert Fremdkörper wie Glasscherben oder Metallstücke in flüssigen, pastösen und streufähigen Produkten und schleust kontaminierte Verpackungen konsequent aus. Die besonders strahlungsarme, gepulste radiometrische Messung wird nur dann aktiviert, wenn sich tatsächlich ein Produkt im Inspektionsbereich befindet.

Die integrierten Bildanalyse- und Filtertechnologien Heuft reflexx und Heuft nbx gewährleisten maximale Erkennungsgenauigkeit bei minimaler Fehlableitrate. Verpackungsstrukturen oder Produkt-Inhomogenitäten werden klar von gefährlichen Fremdkörpern unterschieden. Damit eignet sich der Heuft eXaminer XA ideal zur nachhaltigen Qualitätssicherung von Süßgetränken, Konfitüren, süßen Cremes, Kakaopulver und anderen Süßwaren.

Foreign Object Inspection

The Heuft eXaminer XA identifies foreign objects such as pieces of broken glass or metal in liquid, paste-like and spreadable products and removes contaminated packages consistently. The particularly low-radiation, pulsed radiometric measurement is only activated when a product is actually in the inspection area.

The integrated Heuft reflexx and Heuft nbx picture analysis and filter technologies ensure maximum detection accuracy with a minimum false rejection rate. Packaging structures and product inhomogeneities are clearly differentiated from dangerous foreign objects. Therefore the Heuft eXaminer XA is ideal for the sustainable quality assurance of soft drinks, jams, sweet creams, cocoa powder and other confectioneries.

Codeverifizierung

Der neue Heuft VX OCR überprüft nicht nur die Anwesenheit von Mindesthaltbarkeitsdaten (MHD) oder Barcodes auf befüllten Süßwarenverpackungen, sondern verifiziert auch deren Richtigkeit. Dank einer mehrfarbigen LED-Beleuchtung, einer hochauflösenden Kamera- und einer selbstentwickelten, besonders präzisen Bildanalyse-technologie erreicht das System selbst bei hohen Linienleistungen von bis zu 72.000 Einzelverpackungen pro Stunde eine maximale Erkennungsgenauigkeit.



MHD- und Barcodes liest der Heuft VX OCR auch in schwierigsten Umgebungsbedingungen, etwa vor dunklem Hintergrund, exakt aus. Falsch kodierte Verpackungen werden aus dem Produktionsstrom entfernt. Eine automatische Datumsanpassung verhindert Fehleinstellungen und minimiert die Fehlaußletrate des neuen Inspektionssystems zur Codeverifizierung auf Süßwarenverpackungen.

Code Verification

The new Heuft VX OCR not only checks the presence of best-before dates (BBD) or barcodes on filled confectionery packages but also verifies their correctness. The system achieves maximum detection accuracy due to a multicoloured LED illumination, a high-resolution camera technology and an in-house developed, particularly accurate picture analysis technology even at high line outputs of up to 72,000 individual packages per hour.

The Heuft VX OCR also reads BBDs and barcodes accurately in the most difficult ambient conditions i.e. in front of a dark background. Incorrectly coded packages are removed from the production flow. An automatic date adaptation prevents misadjustments and minimises the false rejection rate of the new inspection system for verifying the codes on confectionery packages.

Leerformeninspektion

Der neue Heuft moCheck erkennt Produktrückstände in Leerformen zur Produktion von Schokolade, Toffees, Bonbons und Fondants. Das verhindert das Risiko von Verunreinigungen durch Überlaufen der flüssigen Produktmasse, beugt Kontaminationen durch sortenfremde Inhalte vor und sichert die mikrobiologische Reinheit des Endprodukts.

Gegenüber bislang üblichen mechanischen Abtastgeräten überzeugt das System mit einer Kombination aus bewährten Komponenten und einer selbstentwickelten Hochleistungsbildverarbeitung durch maximale Erkennungsgenauigkeit bei einem Spitzentempo: Bis zu 50 Leerformen pro Minute überprüft es mit einer LED-Ausleuchtung und präzisen Kamera-, Bildauswertungs- und Filtertechnologien. Komplett gefüllte Kavitäten werden ebenso sicher identifiziert wie kleinste Produktreste. Dank der gezielten Farbanalyse gelingt dies selbst in Formen, deren Kolorierung sich kaum von der des Produktes unterscheidet.

Zur Vermeidung von Fehlproduktionen werden außerdem sortenfremde Formen erkannt. Bis zu 99 unterschiedliche Typen von Leerformen kann der Heuft moCheck einlernen; Sortenwechsel gelingen besonders rasch und einfach. Wird eine Form als fehlerhaft erkannt, löst das System direkt deren Auswechslung aus oder gibt alternativ ein Alarmsignal ab.

Empty Mould Inspection

The new Heuft moCheck identifies product residue in empty moulds used for the production of chocolate, toffees, sweets and fondants. This prevents the risk of soiling due to the liquid product overflowing, precludes contamination due to non-brand contents and ensures the microbiological purity of the end product.

Compared with the mechanical scanning devices, which were usual until now, the system with its combination of proven components and in-house developed high-performance image processing is impressive due to maximum detection accuracy at top speed: it checks up to 50 empty moulds per minute using LED illumination and precise camera, picture evaluation and filter technologies. Completely full cavities are identified just as reliably as the smallest product residues. This is possible even in moulds, the colouring of which hardly varies from that of the product, due to the specific colour analysis.



In addition non-brand moulds are detected in order to avoid faulty production. The Heuft moCheck can teach in up to 99 different types of empty moulds; brand changes are particularly fast and simple. The system triggers off their replacement straight away or alternatively emits an alarm signal when a mould is detected as being faulty.

Heuft Systemtechnik GmbH

Burgbrohl

Deutschland / Germany

Pressekontakt / Press Contact: Hilmar Wagner

info@heuft.com

www.heuft.com

10.1 A 8

Trocken-Transferbilder (Tattoos)

Trocken-Transferbilder (Tattoos) sind zur Zeit wieder top-aktuell. Heyne & Penke als ein führender deutscher Hersteller von flexiblen Verpackungen ist auch auf dem Gebiet der diffizilen Herstellung von Trocken-Transferbildern ein erfahrener Spezialist und Marktführer. Als individuell gestaltete Beigabe zum Süßwaren-Produkt schaffen die Tattoos einen zusätzlichen Kaufanreiz.

Die Anwendung der Tattoos ist denkbar einfach: Man entfernt das Abdeckpapier, drückt die Bildseite auf einen trockenen, sauberen und fettfreien Untergrund und zieht das Papier langsam ab. Transferbilder kleben auf fast allen Oberflächen, wie z.B. Glas und Textilien und - dermatologisch getestet - natürlich auch auf der Haut.

Dry Transfer Pictures (Tattoos)

The worldwide sale of Heyne & Penke's Dry Transfer Pictures (Tattoos) expands with an increasing demand. As a leading German specialist for flexible packaging, the company is as well an experienced specialist and market leader in the particular segment of the difficult production of Dry Transfer Pictures. The Tattoos are an individually designed give-away for any kind of promotion and complement many different confectionery products. They offer an extra sales incentive for young and old alike.

The application is simple: The covering paper is removed, the picture applied to a dry, clean, fat-free surface and the backing sheet slowly peeled off. Tattoos adhere to almost any surface: glass, textiles etc. and of course to the skin - they are dermatologically tested.

Heyne & Penke Verpackungen GmbH

Holzminden

Deutschland / Germany

Pressekontakt / Press Contact: Ges. Standbesetzung

u.heine@heynepenke.com

www.heynepenke.com

10.1 H 60

Automatische Chargen-Temperierbehälter

Zur neuen KeyChoc BT, einer Serie von vollautomatischen Schokoladen-Chargen-Temperierbehältern, gehören die BT75 (75 kg) und die BT150 (150 kg). Diese Behälter sind aus reinem Edelstahl und haben eine hervorragende Fertigungsqualität. Ein einzigartiges und innovatives Merkmal ist die getaktete Wassereinlaufkontrolle, die den Wasserverbrauch im Vergleich zu ähnlichen auf dem Markt erhältlichen Behältern um 50 % senkt.

Automatic Batch Tempering Tanks

The new KeyChoc BT Series fully automatic chocolate batch tempering tanks incorporates the BT75 (75kgs) and the BT150 (150kgs). These tanks are all stainless steel with an excellent build quality. A unique and innovative feature is the pulsed inlet water control which cuts water consumption by 50% compared with other similar tanks on the market.



Formmaschinen

Zur neuen KeyChoc MM, einer Serie von Schokoladen-Formmaschinen, gehören die MM60 (60 kg), MM 30 (30 kg), MM15 (15 kg) und die einzigartige MM08 (8 kg). All diese konventionellen Drehmaschinen haben eine hervorragende Fertigungsqualität.

Moulding Machines

The new KeyChoc MM Series chocolate moulding machines incorporates the MM60 (60kgs), MM30 (30kgs), MM15 (15kgs) and the unique MM08 (8kgs). All these conventional wheel machines offer excellent build quality.

Keylink Ltd

Sheffield

Großbritannien / Great Britain

Pressekontakt / Press Contact: Sanjeev Ramchandani

sales@keychoc.com

www.keychoc.com

10.1 D 99

Prozeßkühlung und Energieoptimierung

Klima Becker Anlagenbau GmbH präsentiert Process Solutions, Clean Room Solutions sowie Energy Solutions mit Beispielen sowohl für Prozeßkühlung als auch neueste Entwicklungen in der Lagerkühltechnik. Beste Referenzen zeigen die diversen Kompetenzen des Ausstellers in Planung und Bau von Sauber- und Reinräumen auf.

Anhand eines ORC-Prototyps stellt sich der innovative Bereich Energy Management vor: Neuartige Energiewandlungs- und Nutzungskonzepte für Betreiber energieintensiver Prozesse wie insbesondere in Bäckereien. Das Unternehmen analysiert, konzipiert und begleitet kompetent bei der Umsetzung einer Energieoptimierungsstrategie.

Process Cooling and Energy Saving

Process Solutions, Clean Room Solutions and Energy Solutions will be highlighted this year. Klima Becker Anlagenbau GmbH will showcase examples for process cooling as well as latest developments in storage cooling (chilled - freeze - deep freeze). Best references will underline the outstanding competence in design and build of clean rooms and controlled environments. Latest addition to the portfolio „Energy Management“ will demonstrate an ORC-prototype, a perfect solution for energy conversion going beyond just stand heat recovery systems, suitable for energy-intensive processes such as the ones found in bakeries. The company analyses, conceptualises and manages the implementation of an energy saving strategy.

Klima Becker Anlagenbau GmbH

Saarbrücken

Deutschland / Germany

Pressekontakt / Press Contact: Herr Eberhardt

anlagenbau@klima-becker.de

www.klima-becker.de

10.1 A 23

Müsliformer GFW 0845

Der Müsliformer GFW 0845 ist ein kompaktes System zur Verarbeitung von Cerealien.

Konstruktionsmerkmale: Bauweise als Stand-Alone-Maschine (Cantilever). Vollautomatischer Arbeitsablauf, geeignet für mittelgroße bis große Produktionsmengen.

Ausführung: Edelstahl / Aluminium, teflonisiert. Im Trichter integriertes Massezuführsystem, mehrteiliges Spezial-Drucksystem. Integrierte Spezialvorrichtungen zur Verbindung der Masse im Werkzeug und zum Herauslösen der ausgeformten Produkte. Beheizbares Werkzeug, beheizbarer Trichter. Standardmäßige Ausstattung der Maschine

PRESSEFOTOS BITTE DIREKT BEIM AUSSTELLER ANFORDERN! /

PLEASE ORDER PRESS PHOTOGRAPHS DIRECTLY FROM THE EXHIBITORS!

zur Verarbeitung von Cerealienmassen. Optional Umrüstkit zur Verarbeitung pastöser Massen erhältlich. Fahrbare Konstruktion, mit Lenk- / Stopprollen, Touch-Panel, monochrom und Rezepturverwaltung, stufenlose Geschwindigkeitsregulierung, Zentralschmierung, zusätzliches Verteilungssystem im Trichter

Vorteile der GFW 0845: Äußerst kompaktes System, bis ca. 5 m² Platzbedarf. Ausformung von Produkten mit verschiedensten Konturen, geschlossene Kornstruktur im Randbereich darstellbar. Ausformung ohne Schnitt und Abfall, minimale Zerstörung der Cerealien. Einsatz unterschiedlichster Bindestoffe möglich, ebenso direkte Platzierung auf Überzug, Kühltunnel oder Ofen. Sehr kurze Umrüstzeiten, einfache und schnelle Reinigung.

Cereal Moulding Machine GFW 0845

The cereal moulding machine GFW 0845 is a compact system for processing cereals and muesli mixes.

Construction details: Stand alone machine (cantilever). Full automatic operating sequence, suitable for medium and large capacities.

Made of stainless steel / aluminium, teflonized. Integrated mix feeding system in the hopper, pressure system multipart. Integrated special devices for binding the mix in the tool and for loosening the moulded products. Made of stainless steel / aluminium, teflonized. Heatable tool, heatable hopper. Standard equipment of the machine for the processing of cereal mixes. Optional availability of a retrofit kit for the processing of pliable mixes. Mobile construction. Touch screen and recipe management, speed infinitely adjustable.

Advantages of the GFW 0845: Very compact system: only up to 5 sqm space required. Moulding of products with various different shapes, moulding without cuts and waste. No destruction of the cereals. Use of various different binders possible, direct placement in front of enrober, cooling tunnel or oven possible. Very short change-over times, easy and quick cleaning. Additional equipment for the processing of pliable mixes optionally available.

Krüger & Salecker Maschinenbau GmbH & Co. KG
Bad Schwartau
Deutschland / Germany
info@kands.org
www.kands.org
10.1 D 28 / E 29

Kompakte Temperiermaschine AAVC

Die neue kontinuierliche Schokoladen-Temperiermaschine AAVC bietet perfekte Vorbereitung für Form- und Überziehvorgänge. Die Einheit vermittelt der Kakaobutter in der Schokolade die geeignete Kristallstruktur, was wiederum die spätere Verarbeitung erleichtert und die strukturelle Stabilität nach Verfestigung und Verpackung gewährleistet.

Funktionen: Die AAVC ist mit einem 200 Liter-Vorkühltank und Rührwerk ausgestattet. Mittels einer Beschickungspumpe wird von hier das Produkt der eigentlichen Temperiereinheit zugeführt. Die Einheit ist mit motorbetriebenen, drehenden und auf einer Zentralachse angebrachten Abstreichblechen versehen. Diese befinden sich in einer getrennten Doppelwandkammer durch die konstant Kühlwasser mittels eines temperaturkontrollierten Zuflusses zirkuliert. Eine hauchdünne Schokoladenschicht, die zwischen den Abstreichblechen und der Doppelwandkammer zirkuliert, wird zugeführt. Die Unterteilung der AAVC in verschiedene Zonen und deren totale Temperaturkontrolle erlaubt eine schnelle Kältetransferierung auf die Masse, Bildung von Beta-Kristallen und entsprechende Temperierung der Schokolade. Dieser Produktdurchlauf führt auch dem Verbrauchspunkt Produkt zu. Überflüssige Schokolade kehrt über einen De-Seeder, der die Kristalle zerstört, zu dem Vorkühltank zurück. Die Entkristallisierungseinheit ist in der AAVC integriert.

Technik: Das Design der drehenden Abstreichbleche gewährleistet eine gleichmäßige Temperierung der Masse. Die Regulierung der Wassertemperatur in den 3 Zonen ist sehr akkurat dank des geschlossenen Druckwasserdurchlaufs. Die Maschine ist mit einer PLC-Steuerung ausgestattet die u.A. die Speicherung von Rezepten sowie eine individuelle Verbuchung der Zonentemperatur erlaubt. Die Einheit kann inkl. Kühlanlage geliefert werden.

Vorteile: Eine rasche Montage und Start (plug & play) der kompakten Einheit. Der speziell konzipierte, einfache Zugang erleichtert die Wartung. Gleichmässige und allmähliche Abkühlung der Masse durch die 3 Temperierzonen. Die Maschine ist mit einem De-Seeder für die Entkristallisierung der zurückgeführten Masse versehen. Temperaturkontrolle sowohl an den Beschickungspumpen als auch dem 3-Wegventil. Kompaktes, raumsparendes Design.

Compact Tempering Machine AAVC

The new AAVC continuous chocolate temperer is the perfect preliminary step for moulding and coating processes. The unit has been specially designed to provide the cocoa butter in the chocolate with the appropriate crystal structure and it facilitates subsequent processing and ensures structural stability after the solidification and packaging stages.

Functions: The AAVC has a pre-cooling tank of 200 lts with agitator from which the feeding pump delivers the product into the tempering unit itself. This unit is equipped with revolving plates mounted on a main shaft. These plates are housed in independent double-jacketed compartments, through which circulates chilled water supplied in a constant and temperature-controlled stream. A very thin layer of chocolate is provided to circulate between the plates and the compartment. Since the AAVC is divided into different zones and the temperature of each zone is totally controlled, the transfer of cold to the mass is very quick causing the Beta crystals to form and the chocolate be then tempered. The same product circulation provides the product to the consumption point and the non-used chocolate returns back to the pre-cooling tank through De-Seeder in order to destroy the crystals. The de-crystallization unit is also integrated into the AAVC.

Technologies: The rotating plates have been designed to allow the mass being evenly tempered. The water temperature regulation in the 3 zones is very accurate due to the close and pressurized water circuit. The machine is fitted with a PLC control panel that allows functions like recipe storage and individual zone temperature logs. Possibility of supplying the machine with a chiller unit.

Advantages: Compact machine with quick set-up and start (plug & play unit). The easy-access design facilitates the maintenance. Three tempering zones for an even and gradual cooling of the mass. A De-seeder is also incorporated into the machine for de-crystallization of the returning mass. Temperature control at the delivering pipes as well as the 3-way valve. Compact design that allows space savings at the plant.

Lloveras

Terrassa

Spanien / Spain

Pressekontakt / Press Contact: Mr. Jordi Torres

headoffice@lloveras.com

www.lloveras.com

10.1 F 101

Eleganter Goldeffekt für brillantes Glitzern

Die Merck KGaA stellt mit Candurin® Gold Sparkle einen neuen, eleganten Goldeffekt vor, der ihre exquisite Palette an mineralischen, nichtsynthetischen Perlglanzfarben erweitert. Dank seiner ausgeprägten Partikelgröße sorgt das Produkt für ein brillantes Glitzern und verleiht Pralinen, Backwaren, Fruchtgummi, Dragées, Desserts, Eis, Saucen und Getränken einen edlen und glamourösen Look. Damit bietet es Lebensmittelherstellern ein hohes Differenzierungspotential.



Elegant Gold Effect for Brilliant Glitter

Merck KGaA is presenting Candurin® Gold Sparkle. This product features a new, elegant gold effect and expands Merck's exquisite range of mineral, non-synthetic pearl effect colors. Due to its special particle size, Candurin® Gold Sparkle has a brilliant glitter that imparts a noble, glamorous look to chocolates, pastries, fruit gums, candies, desserts, ice cream, toppings and beverages. This offers food manufacturers a high potential for differentiating their products.

Merck KGaA
Darmstadt
Deutschland / Germany
Pressekontakt / Press Contact: Almut von der Brelie
katrin.frank@merck.de
www.merck.de
10.1 B 19

Vakuumsauger

Morali bietet als einer der größten Produzenten von Vakuumsaugern eine breite Auswahl an Pralinsaugern für Confiserieprodukte. Zu den Innovationen zählen Spezialvakuumsauger mit sehr feinen Lippen für Pralinen mit strukturierten Oberflächen, Verzierungen und verschiedensten Formaten.

Vacuum Cups

Morali offers as one of the biggest producers of vacuum cups a big choice in chocolate vacuum cups for countless chocolate products. Special vacuum cups with very fine lips count to our innovations for pralines with structured surfaces, adomments and different shapes.

Morali Vakuum- u. Gefriertechnik GmbH
Rottweil
Deutschland / Germany
Pressekontakt / Press Contact: Herr Förg
info@morali-gmbh.de
www.morali-gmbh.de
10.1 F / J 100 / 101

Etiketten, Sleeves und Etikettiertechnik

Pago präsentiert kreative Onpack-Promotion mit PAGOMedia® Mehrlagenetiketten. Die vielseitigen Neuheiten des Systemspezialisten für Selbstklebeetiketten, Sleeves und Etikettiertechnik, eignen sich ideal für verkaufsfördernde Werbeaktionen. Mit PAGOMedia® können witzige, praktische oder informative Beigaben direkt am Produkt befestigt werden. Oder sie bieten, auf nahezu beliebig vielen Seiten zum Blättern oder Ausfalten, Platz für umfangreiche Informationen und attraktive Werbung. Es können zum Beispiel individuelle Gewinncodes, SMS-Codes oder Internetadressen eingedruckt werden.

Pagomedia Etiketten sind einfach zu handhaben und lassen sich bei Bedarf wieder verschließen. Für weitere individuelle Lösungen stehen mehrseitige Pagoinfoform- und Pagoinforoll-Etiketten zur Verfügung. Mit Pago Etikettiertechnik können selbst diese mehrlagigen Promotion- und Informationsetiketten vollautomatisch verarbeitet werden.

Besonderes Augenmerk legt Pago auf höchste Produktivität und Effizienz im Etikettierprozess. Im Angebot sind Systeme zur Nonstop-Etikettierung bei hohen Geschwindigkeiten oder für die flexible Etikettierung kleiner Losgrößen. Kurze Umrüstzeiten dank weniger Formateile, benutzerfreundliche Bedienkonzepte und die bewährten Etikettierautomaten zeichnen die Etikettiertechnik von Pago aus.



Labels, Sleeves and Labelling Technology

Pago presents creative onpack promotion options with PAGOMedia® multi-layer labels. The versatile PAGOMedia® labels from the specialist for self-adhesive labels, sleeves and labelling technology are ideal for sales-promoting advertising campaigns. With PAGOMedia® witty, practical and informative bits of information can be attached directly to the product. Or you can provide extensive information and attractive advertising on a nearly unlimited amount of pages, which can either be leafed through or folded out. For instance, you could print individual prize giveaway codes, SMS codes or Internet addresses. Pagomedia labels are easy to use and can be re-sealed if required. To accommodate other individual solutions, there are multi-page Pagoinfoform and Pagoinfo-roll labels available. With Pago labelling technology even multi-layer promotion and information labels can be processed fully automatically.

Pago especially focuses on high productivity and efficiency during the labelling process. The product range includes systems for non-stop labelling at high speeds and systems for the flexible labelling of smaller batch sizes. Short changeover times thanks to fewer format parts, user-friendly operation concepts and the proven labelling machines are what characterise the labelling technologies from Pago.

Pago Etikettiersysteme GmbH

Aichtal

Deutschland / Germany

Pressekontakt / Press Contact: Ges. Standbesetzung

axel.diewald@pagoaich.de

www.pagoaich.de

10.1 H 49

Tray-System für Schokolade-Hohlfiguren

Das prämierte und zum Patent angemeldete Traysystem für Schokolade-Hohlfiguren spart gegenüber herkömmlichen Systemen bis zu 30 % Material. Auf innovative Weise werden die Lochausstanzungen für den Inhalt gleich zur Bodenbildung benutzt. Als einreihige oder zweireihige Version erhältlich, die sich zudem zweiteilen lässt.

Tray System for Hollow Chocolate Figures

The award-winning, patent-pending tray system for hollow chocolate figures uses up to 30% less material than conventional systems. An innovative design allows the holes punched to accommodate the contents to form the base of the tray. The tray is available as single and double row version that can also be split in two.

Schelling AG

Rupperswil

Schweiz / Switzerland

Pressekontakt / Press Contact: Ges. Standbesetzung

info@schelling.ch

www.schelling.ch

10.1 J 19

Flexible Kartonaufrichter

Schut Systems zeigt in Zusammenarbeit mit der schwedischen Arenco AB die neueste doppelköpfige Kartonaufrichtmaschine Texas Hohlwand. Sie bietet eine einzigartige und flexible Lösung, kombiniert in einer Maschine zum Aufrichten von Hohlwand- und Doppelwand-Schachteln. In einem Schlag wird sowohl ein Boden aufgerichtet als auch ein Deckel. Mit dem gleichen Werkzeug kann außerdem eine Hohlwandschachtel mit festem Deckel aufgerichtet werden.

PRESSEFOTOS BITTE DIREKT BEIM AUSSTELLER ANFORDERN! /

PLEASE ORDER PRESS PHOTOGRAPHS DIRECTLY FROM THE EXHIBITORS!

Die Formatumstellung geht sehr einfach und nimmt nur wenige Minuten Zeit in Anspruch. Mit Hilfe eines Joysticks ist die Länge der Schachtel zwischen 120 und 450 mm umzustellen, die Breite zwischen 130 und 300 mm und die Höhe zwischen 20 und 60 mm. Die Maschine ist kompakt und mit einem oder zwei Köpfen lieferbar. Die Leistung liegt bei (2x) 35 Schachteln pro Minute.

Flexible Carton Erector

Schut Systems will present in cooperation with Arenco AB, Sweden, the new double headed carton erector Texas Frame Wall. The Texas Frame Wall offers a unique and flexible solution to run different types of boxes on one machine. Either a bottom and a lid are simultaneously formed in a frame wall carton construction or in a double wall construction. It is also possible to form a frame all carton with hinged lid using the same tool!

Size change is quick and easy and takes just a few minutes. With a joystick the length can be set between 120 and 450 mm, the width between 130 and 300 mm and the height between 20 and 60 mm. The machine is compact and can be built with one or two heads. The speed is (2x) 35 cartons / minute.

Schut Systems bv
Eerbeek

Niederlande / The Netherlands

Pressekontakt / Press Contact: Frau Jonker

info@schutsystems.com

www.schutsystems.com

10.1 G 90

Vakuumsicherungsventil

Das neue Ventil ZP2V schließt die Saugleitung bei Leckagen, die darauf zurückzuführen sind, dass der Sauger nicht korrekt auf dem Werkstück aufliegt oder nicht mit einem Werkstück belegt ist. Daneben gehören unerwünschte Kratzer oder Spuren auf dem Werkstück nun der Vergangenheit an, da keine zum Aufbau des Vakuums erforderlichen mechanischen Teile am Ende des Saugnapfes, wie zum Beispiel Zapfen von Tastventilen, das Werkstück berühren.

Die Serie ist ideal für die Verwendung mit einem Sauger wie auch in Anwendungen in Verbindung mit mehreren Saugern geeignet, in denen der Zusammenbruch des Vakuums im Gesamtsystem verhindert und das Werkstück beim Ausfall eines Saugers von den restlichen Saugern gehalten werden soll. Die Serie ZP2V bietet dem Nutzer auch eine Kosten- und Zeiteinsparung, da teure Sensoren oder eine SPS (Speicherprogrammierbare Steuerung) nicht erforderlich sind. Außerdem bietet diese Serie eine erhebliche Arbeitskosteneinsparung, da der Regelkreis an Werkstücke mit unterschiedlichen Formen angepasst werden kann.

Vacuum Saving Valve

The new Valve ZP2V seals the suction line when any leakage is detected due to the vacuum pad not being fully aligned with the work piece or when there is no work piece on the line. Undesirable scratches or marks on the work piece become a thing of the past as mechanical parts needed at the end of the suction cup to build up a vacuum, such as taps from sensing valves, cannot come into contact with the work piece.

The series is ideal for use with an individual vacuum cup or for multiple vacuum cups where the vacuum pressure loss in the entire system is prevented and the work piece remains held by the remaining vacuum cups should one stop working. Users of the ZP2V series will also save time and money as they won't have to purchase expensive sensors or a programmable logic controller (PLC). Furthermore, the series also reduces labour costs as the control circuit can be adjusted to different forms of work pieces.

Energiesparende Temperiergeräte

Die neuen Temperiergeräte der Serie HRGC von SMC Pneumatik verfügen über einen besonders großen Versorgungsspannungsbereich: Die Geräte können bei einer Wechselspannung von 180 bis 253 Volt betrieben werden. Damit lassen sie sich überall auf der Welt einsetzen.



Die energiesparenden Thermocooler der HRGC-Serie sind zudem sehr umweltfreundlich. Sie verfügen über eine Leerlaufstoppfunktion, die unnötiges Kühlen vermeidet. So lässt sich die Leistungsaufnahme um bis zu 74 Prozent reduzieren, Betriebskosten werden verringert. Darüber hinaus benötigt die Serie bis zu 35 Prozent weniger Kältemittel als vergleichbare Modelle.

Die Temperaturgenauigkeit kann mit einem PID-geregelten Proportionalventil bis auf ein halbes Grad stabilisiert werden. Die Thermocooler sind leicht zu installieren und zu warten. Neben der normalen Bedienung ist auch eine Fernsteuerung möglich. Die Kühlleistung reicht von 0,9 bis 4,8 kW. Die Geräte sind in wasser- und luftgekühlter Ausführung erhältlich.

Energy-Saving Temperature Stabilizers

The new temperature stabilizers from the HRGC series from SMC Pneumatik feature an especially large supply voltage range: the machines have a single phase that ranges between 180 to 253 volts. This means they can be used throughout the world.

In addition, the energy saving thermo-coolers from the HRGC series are also very environmentally friendly. They feature a stop-idling function to prevent unnecessary cooling. This reduces the power consumption by up to 74 per cent and decreases operating costs. Furthermore, the series uses up to 35 per cent less refrigerant than conventional models.

The temperature can be stabilised by a PID controlled proportional valve to within 0.5 °C. The thermo-coolers are easy to install and maintain. In addition to the normal operation, they can also be operated by remote control. The series' cooling capacity ranges from 0.9 to 4.8 kW. The thermo-coolers are available in water and air cooler types.

Druckluftzylinder

Die neuen Druckluftzylinder der Serien C96 und CP96 von SMC Pneumatik entsprechen der erforderlichen ISO-15552-Norm. Alle Zylinder sind in ihrer kompakten und leichten Bauweise standardmäßig mit einer pneumatischen Endlagendämpfung ausgestattet. Die neue Signalgeberbefestigung vereinfacht den Einbau und verbessert die Ablesbarkeit der Endlagenschalter.

Wichtigste Neuerung ist die Ausführung der Signalgebernuten beim CP96 in der Profilbauform. Elektronische Endschalter können jetzt ohne zusätzliche Anbauteile direkt in die Profilvernuten eingeschoben werden. Das spart nicht nur Montagezeit, sondern reduziert auch die Teilevielfalt durch den Wegfall von den sonst üblichen Montagehilfen. Der Zylinder besitzt, anders als sein Vorgänger, nun Signalgebernuten auf allen vier Seiten.

Air Cylinders

The new air cylinders from the C96 and CP96 series from SMC Pneumatik comply with the ISO-15552 standard. All the cylinders have an air cushion at the stroke end fitted as standard as part of their compact and lightweight design. The new auto switch attachment simplifies installation and makes the limit switch easier to read.

The most important innovation is the implementation of the auto switch control grooves in the profile model of the CP96. Electronic limit switches can now be pushed into the profile groove without any additional components. This not only saves assembly times, but also reduces the amount of parts by the elimination of the otherwise usual assembly aids. Unlike its predecessors, the new cylinder features auto switch control grooves on all four sides.

SMC Pneumatik GmbH
Egelsbach
Deutschland / Germany
Pressekontakt / Press Contact: Ges. Standbesetzung
info@smc-pneumatik.de
www.smc-pneumatik.de
10.1 F / J 100 / 101

3D Realtime Design

Das Tool 3D Realtime Design erzielt im Entwicklungsprozess früh wirksame Kostenersparnisse. Gleichzeitig verbessert es die Qualität der Designentwürfe und erhöht die Auswahl an realisierbaren Designvarianten. So beschleunigt und vereinfacht es die Abstimmung zwischen den Entscheidern.

3D Realtime Design

The tool 3D Realtime Design is capable of generating costsavings early on in the design process. At the same time it improves the quality of the layouts and increases the number of choices from design variations pre-checked for feasibility. On top decision making with stake holders will be facilitated and accelerated.

SPY Brand Communication

Köln

Deutschland / Germany

Pressekontakt / Press Contact: Christina Pielmeyer

welcome@spybc.com

www.spybc.com

10.1 J 66

Zentrifuge für Schokoladerückgewinnung aus Rework-Ware

Bei der Schokoladenverarbeitung ergibt es sich vielfach, dass große Mengen wertvoller Produkte aufgrund von Bruch oder Produktionsfehlern für den Verkauf an den Endverbraucher nicht geeignet sind. Die sogenannte Rework-Ware – untrennbare Restmengen aus Schokolade und anderen Bestandteilen wie Keksen, Nüssen, Rosinen, Flakes und vieles mehr – konnte in der Regel bisher nur als Abfall entsorgt werden.

Steimel stellt jetzt eine Lösung für die Rückgewinnung von Schokolade aus Rework-Ware vor: die Industrie-Zentrifuge vom Typ Schoko-Polar. Mit dieser Maschine wird mittels Zentrifugalkraft verflüssigte Schokolade von den festen Rework-Bestandteilen getrennt. Die Schokolade kann auf diese Weise der Wiederverwertung zugeführt werden.

Die Zentrifuge kann für die unterschiedlichsten Produkte, bei denen Schokolade mit Keksen, Nüssen, Rosinen, Flakes oder anderen Bestandteilen kombiniert ist, eingesetzt werden. Zur Verflüssigung der Schokolade wird gefilterte Warmluft auf das Schleudergut in der Zentrifugentrommel geführt. Die flüssige Schokolade wird dann durch die Zentrifugalkraft vom Restprodukt getrennt.

Bei den Zentrifugen zur Verarbeitung der Rework-Ware werden alle produktberührenden Teile in Edelstahl ausgeführt und gemäß den Hygienevorschriften für die Verarbeitung von Lebensmitteln bearbeitet.

Centrifuge for Recovery of Chocolate from Rework Products

Sweet Separation - How to get the nut out of the chocolate or how to recover chocolate from rework product. In chocolate processing, it happens many times that large quantities of valuable products are not suitable for sale to the consumer due to breakage or manufacturing defects, the so-called rework product. These integral residual amounts of chocolate and other ingredients such as cookies, nuts, raisins, cereals and much more, previously could only be disposed of as waste in general.

Steimel offers a solution for the recovery of chocolate from rework products: The industrial centrifuge of the type Schoko-Polar. This machine separates liquid chocolate from the solid rework components by centrifugal force. So the chocolate can be reused in the next process.

The centrifuge can be used for a variety of products which combine chocolate with cookies, nuts, raisins, cereals or other ingredients. For the liquefaction of chocolate filtered warm air is guided to the centrifuging material in the centrifuge drum. The liquid chocolate is then separated by centrifugal force from the rest of the product.



All parts of the centrifuges for processing the rework products coming into contact with the product are made of stainless steel and processed in accordance with the hygiene requirements for the processing of foods.

Steimel, Gebr. GmbH & Co.

Hennef

Deutschland / Germany

Pressekontakt / Press Contact: Ges. Standbesetzung

info@steimel.com

www.steimel-schokoladentechnik.com

10.1 E 40

Easy-Clean

Winkler und Dünnebier Süßwarenmaschinen GmbH stellt die neue Easy-Clean Funktion für den gesamten Bereich ihrer Süßwaren-Produktionsmaschinen vor. Diese neue Option erlaubt einen kompletten Masseaustausch in den Gießmaschinen. Dies gilt selbst bei schwierigen Massen, wie beispielsweise von weißer gegen dunkle Schokolade in weniger als 15 Minuten und kann sowohl in Winkler und Dünnebier Neuanlagen als auch in bestehende oder Fremdanlagen integriert werden.

Easy-Clean

Winkler und Dünnebier Süßwarenmaschinen GmbH presents the new Easy-Clean function for the whole range of confectionery depositing machines. No matter whether for the integration into new Winkler and Dünnebier lines or as an upgrade of existing, also 3rd party manufactured lines, this new feature allows for a complete mass exchange in the depositors even with delicate masses such as f.i. white- versus dark- chocolate, in less than 15 minutes.

Kaltstempel-Technologie

Eine weitere besondere Entwicklung von Winkler und Dünnebier Süßwarenmaschinen GmbH ist die Dekor-FSC Kaltstempel-Technologie. Früher war eine One-Shot Gießmaschine die einzige Möglichkeit, um im Marmor-Effekt dekorierte geformte Produktoberflächen herzustellen, jedoch auch nur mit Einschränkungen. Die Schalendicke hing von der Viskosität ab und dies begrenzte den Anteil der Füllung als dritte Masse.

Indem WDS sein Know-How der Servoantriebe nutzte und erweiterte, können nun verschiedenfarbige Schokoladen so in die Form gebracht werden, dass der Kaltstempel die Schokolade langsam bis zur geforderten Schalendicke in der Form verteilt, ohne dabei das äußere Erscheinungsbild des Dekors zu verlieren. Aus dem Standard-Lieferprogramm kann dann vor der Füllungsgießmaschine und dem Deckeln ein Kirsch- oder Nusseinleger installiert werden.

Decorative Flash-Shell Moulding

A further unique development from Winkler und Dünnebier is the technology of Decorative Flash-Shell Moulding. Hitherto the One-Shot depositor was the only way to produce decoratively marbled moulded product surfaces, but with limitations. Shell thickness was chocolate viscosity dependant and this then limited the percentage of centre-filling being the 3rd ingredient. The added value of an inserted nut, cherry or almond in the centre-filled material was not possible.



By cleverly extending their Servo-drive expertise WDS is able to lay down different coloured chocolates in the mould in such a way that the male former does its job in progressively distributing the chocolate in the mould to the pre-determined thickness without losing any visual definition. From their standard moulding plant portfolio, a cherry or nut depositor can then be installed prior to centre-filling and backing off.

WDS – Winkler und Dünnebier Süßwarenmaschinen GmbH
 Rengsdorf
 Deutschland / Germany
 Pressekontakt / Press Contact: Ges. Standbesetzung
sales@w-u-d.com
www.w-u-d.com
10.1 D 59

Produktserialisierung

Die neue Generation des Kennzeichnungssystems m600 besitzt leistungsfähigere Prozessoren sowie integrierte USB- und Ethernet-Schnittstellen, die für eine schnellere Verarbeitung und Übertragung der Daten sorgen. Auch die Druckoptionen sind auf dem neuesten Stand - mit dem m600 advanced lassen sich beispielsweise Gewinnspielaktionen realisieren. Er ermöglicht die lückenlose Rückverfolgbarkeit, Fälschungs- und Produktionssicherheit sowie den kompletten Datentransfer mit Datenbanken in Echtzeit.

Die Softwaremodule m600 Label Designer und m600 Ethernet Manager mit Remote Control Funktion runden das Paket ab.

Product Serialization

The new generation of the m600 coding system features more powerful processors and integrated USB and Ethernet interfaces which ensure faster data processing and transmission. The print options are also up-to-date - the system is ready to print lottery numbers for example. With its m600 advanced, Wolke enables continuous traceability, protection against forgery and production reliability as well as entire real-time data transfer with databases.

The software modules m600 Label Designer and m600 Ethernet Manager with Remote Control function complete the package.

Wolke Inks & Printers GmbH
 Hersbruck
 Deutschland / Germany
 Pressekontakt / Press Contact: Catrin Höcherl
info@wolke.com
www.wolke.com
10.1 J 61