

只有高水平的卫生和质量标准，才能为 ICELINE 冷冻食品品牌效力

赛多利斯公司的金属探测器和动态校验称量器满足食品加工的要求

食品工业中对产品质量的要求和期望值一直在不断增加。TMF 食品工业有限公司在欧洲的新鲜食品与冷冻食品市场上，占据重要的位置，处于领先的地位，ICELAND 冷冻食品品牌就隶属于它旗下的子公司。作为花式长棍面包和法国面包圈的生产商，ICELINE 公司 100% 满足食品工业对质量、卫生和可清洗性的要求。

ICELINE 概况

最近八年来，ICELINE 公司显示出高速的动态发展，在这期间它的销售额增长了四倍多。该公司以其专业化的肉类食品、煎炸食品、个性化的配餐、长棍面包和烘烤食品，超过 8,000 万欧元的年销售收入，位居冷冻食品品牌的领先地位。

该公司的成功基于四条准则：气味清新，成份天然，技术精巧以及诚实守信。这些准则在该公司所做的每一件事情上，都清楚地体现出来，从原材料成份的选择，到生产，一直到其与众不同的包装设计无不如此。

在德国 Heppenheim 公司有 100 名员工，生产各种不同类型的烘烤食品。其中，有 ICELINE 品牌和其它品牌的冷冻的和新鲜的长棍面包，包括专门研制的产品，例如，满足用于航空饮食品的烤箱的特殊要求的长棍面包。

在 7,500 平方米的烤箱和工作车间，每年使用五千多吨面粉，220 万吨冷冻的表面配料，和 1,200 多吨干酪，以及其他配料，生产 4300 万花式长棍面包和二百万法国面包圈。



加工之前的生面团



将冷冻的表面配料放在长棍面包上

ICELINE 花式长棍面包加工生产链

整个生产过程，分布在六条生产线上，包括一系列不同的自动化过程，从实际的烘烤到装在托盘上的成品长棍面包交付。首先，面包生面团的各种成份在工厂自己的面包店里一个大型筒仓中混合在一起，形成一个一个的圆球形，预烤 20 分钟，向纵长方向滚制，切成两半，放入模型中。然后，进入烤箱的主发面机，关闭箱盖，放 30 分钟，完成发酵。传送皮带将长棍面包从烤箱传送到生产区。

将长棍面包的顶部和底部分开之后，机器将所有的配料放在长棍面包上，放上调料，冷冻的表面配料，最后放上捣碎的干酪。最终，加工完成的长条形面包通过冷藏箱，然后分成两组或六组，包上塑料薄膜。此时，装有长条形面包的密封薄膜包装放入合适的箱子中，装在托盘上分发。

使用赛多利斯公司的产品进行称重校验和金属探测安全而可靠

在花式长棍面包和法国面包圈生产链的最后步骤中，综合使用检重秤和金属检测机。由于空间限制，每条生产线必须单独设计，所以在生产链中安装设备时，需要单独的解决方案。赛多利斯公司接受了挑战，对检重秤采用远程显示和控制装置和特别设计的剔出器。



用 EWK3000 检重秤对长棍进行最后的质量控制

赛多利斯公司的 Premium EWK3010 型检重秤，通过检查每个产品的重量，保证没有一个面包重量不足，确保对加工完成的长棍面包和法国面包圈全部进行检验，从而满足預包装规则的要求。所有重量不足的产品都由一个剔除装置从生产线上挑出来。检重秤中所包括的高精度不锈钢电磁力补偿称量元件，可以在即使产量很高的情况下，也能保证高精度的称重结果。

在产品可靠性方面，安装在“检测”生产线上的金属检测机，可靠地探测金属颗粒，自动挑出被污染的产品。探测到金属，或者是误差信息一经发生，即被记录。在这方面，赛多利斯公司为符合标准 ISO 9000/ISO 22000 或 HACCP 和 IFS 解决了关键问题。

赛多利斯公司制造的设备坚固耐用，符合最新的卫生标准，保证了 ICELINE 能够始终满足全部可清洗性要求和卫生要求。我们公司带有不锈钢传送带的全不锈钢外壳的检重秤和耐高压金属检测机，是一种无与伦比的组合，对于干燥环境和潮湿环境都是最佳的解决方案。必要时，机器可以用高压清洗设备进行清洗。

读者服务号：240



组合式
检 重
秤，检重秤输入皮带上所装的金属检
测机，以及单独安装的显示器装置。