

NEWS & TRENDS



Milk in Shape



ALPMA feiert 70-jähriges Bestehen: 2017 ist für die ALPMA ein besonderes Jahr – und das liegt nicht allein an der interpack.

1947 von Gottfried Hain sen. gegründet, hat sich die ALPMA in den zurückliegenden sieben Jahrzehnten zum Markt- und Technologieführer in ihrem Segment entwickelt – mit Kunden um den gesamten Globus herum und einem Portfolio, das die gesamte Prozesskette der Käseproduktion abdeckt. Entsprechend steht auch ALPMAs interpack-Auftritt im Jubiläumsjahr ganz im Zeichen neuer Lösungen für alles, „was Käse in Form bringt“.

Besuchen Sie uns auf der
interpack

in Düsseldorf,
4.-10. Mai 2017

Halle 14, Stand C15

So reduziert die innovative Portions-Schneidemaschine **CUT 32** dank modernster Messtechnik das „Give Away“ auf ein Minimum.

Die ebenfalls in Düsseldorf zu sehende Schnittkäseportionierung **FORMATIC** setzt sogar noch einen Schritt früher an und ermöglicht das kontinuierliche Abfüllen von Schnittkäsebruch unter Molke direkt in die Käseform.

Premiere auf der interpack hat zudem die neue Eindosemaschine **MultISE**, die es dank ihrer hochmodernen Servosteuerung Käsereien künftig erlaubt, schnell und flexibel zwischen unterschiedlichen Käseformen zu wechseln.

Kulinarischer Höhepunkt des ALPMA-Auftritts an Stand C15 in Halle 14 ist die CreamoProt-Bar: Hier können Besucher vor Ort die Produkte von ALPMAs CreamoProt-Verfahren probieren.

Mehr Infos: interpack@alpma.de



GERHARD SCHIER
Geschäftsbereichsleiter
Prozesstechnik

*Liebe ALPMA-Kunden,
liebe Geschäftspartner,*

was ist der Rohstoff Milch noch wert?

Die Globalisierung wird immer dynamischer, der Preiswettbewerb immer härter, die Milchmenge immer größer. All diese Faktoren machen die Herstellung von Milchprodukten schwer kalkulierbar. In diesen Zeiten kommt es darauf an, die Milch optimal zu verwerten – bis zum letzten Tropfen.

Es ist unser Anspruch, Ihnen die technologischen Möglichkeiten der optimalen Wertschöpfung aufzuzeigen und diese gemeinsam in Projekten zu realisieren.

Das ist Zukunftssicherung made by ALPMA. Nun lade ich Sie dazu ein, sich in der neuen Ausgabe der News&Trends einen Eindruck der „latest-State-of-the Art“ ALPMA-Lösungen zu verschaffen – und Ihre Optionen im persönlichen Gespräch mit unseren Technologen und Applikations-Ingenieuren gerne auf der Interpack in Düsseldorf zu klären. Darauf freuen wir uns.

Mit einem herzlichen Gruß

Ihr



Prozesstechnik

Käsereitechnik

Schneidetechnik

Verpackungstechnik



ÖZGAZI

Volle Effizienz



Ein Frühstück, wie es viele lieben. Frische Tomaten, dazu Oliven, Gurkenscheiben – und natürlich: Weißkäse. Weißkäse ist längst ein Exportschlager in Europa, in Nordamerika und sogar in Australien. Mit ALPMA als Partner hat die Käserei Özgazi ihr Werk komplett neu aufgebaut und ihre Weißkäse-Produktion erheblich gesteigert.



Serif Aktürk,
Özgazi-Inhaber und CEO

Die Käserei Özgazi ist Europas größter Hersteller von Weißkäse „Feta-Typ“ (Puks) in Dosen. Auf 40.000 m² produziert Özgazi täglich 40 bis 50 Tonnen Weißkäse in Lake. Pro Jahr verarbeitet die Käserei rund 80 Mio. Liter Kuhmilch, 20 Mio. Liter Ziegenmilch und vier Mio. Liter Schafsmilch.

Den Auftrag für das Projekt im niederländischen Etten Leur bekam ALPMA im Jahr 2014. Für Serif Aktürk, Özgazi-Inhaber und CEO, war entscheidend, dass ALPMA alle Prozesse „seamless“ umsetzen konnte – von der technologischen Beratung über Produktionsversuche, Detail-Engineering, Planung, Lieferung und Montage bis hin zu Inbetriebnahme und Schulung der Özgazi-Mitarbeiter vor Ort

Das Ziel der ALPMA-Projektplaner: Die Milch bis zum letzten Tropfen zu veredeln und vermarktbar zu machen. Die Effizienz der ALPMA-Maschinen und Anlagen ermöglicht Özgazi unter anderem eine wirtschaftliche und automatisierte Herstellung

- von im Fett- und Proteingehalt eingestellter Käse- milch mittels MPC-UF-Anlage,
- von UF-Weißkäse mit Milchlaktose oder Vegetable Oil für Abfüllung in Bechern,
- von Ayran-Trinkjoghurt,

- von gesalzenerem und stichfestem Joghurt,
- von WPC und CreamoProt aus Molke für fettreduzier- ten Käse oder Joghurt und
- von Milchpermeat- oder Lactose-Konzentrat mittels einer RO-Anlage zum Abtransport und Weiterver- kauf.

Der Weißkäse/Feta-Art wiederum wird auf einem 59 Meter langen Koagulator hergestellt, mit Hochleistungs-Portionierung AFE, automatischem CIP-barem Stapler, CIP-baren Abtropfbahnen und Stapelwender bis hin zur kundenseitigen Entformung. Für Gewichts- genauigkeit sorgt eine speziell für Özgazi entwickelte Anlage, die Gewichtsunterschiede in den Feta-Dosen ausgleicht.

Bei fortlaufender Produktion und ohne nennenswerte Unterbrechung ist es Özgazi und ALPMA gelungen, das Projekt im gesteckten Zeit- und Budgetrahmen umzu- setzen. Seit Mitte 2016 produziert Özgazi qualitativ hochwertigste Käse- und Molkereiprodukte auf ALPMA- Maschinen und Anlagen, die in ihrer Verarbeitungs- leistung je nach Marktlage flexibel betrieben werden können.

Mehr Infos: gerhard.schier@alpma.de

BASSINE-SYSTEM

Weichkäse aus der Wanne

Die ALPMA Bassine-Systeme sind so vielfältig wie die Käse, die darauf hergestellt werden. Da ist es nicht leicht, den Überblick zu behalten. Hier die wichtigsten Fakten.

Man kann die Bassine-Systeme in drei Automatisierungsstufen gliedern.

Stufe eins: Einzelne Wannen, die manuell auf dem Boden geschoben werden, mit motorischer Auskipstation.

Stufe zwei: Halbautomatische Anlagen; der Bruch wird händisch vorbereitet und geschnitten, Entleerung und Reinigung geschehen automatisch.

Stufe drei: Großanlagen, in denen der gesamte Prozess vollautomatisch abläuft.

Man kann die Systeme aber auch nach der Anzahl der Käse oder Käseformen einteilen, die aus jeweils einem Bassine abgefüllt werden.

- Beim „Mikro-Bassine“ werden die Bruchmengen für genau einen Käse hergestellt und in einen Topf gebracht.
- Beim „Mini-Bassine“ füllt ein Bassine genau eine Blockform.
- Bei der „Mikro-Mini-Kombination“ wird in ein Bassine ein Adapter gesetzt, der die Bruchmenge derart einteilt, dass nach dem Wenden aus jeder Zelle des Adapters genau ein Käsetopf gefüllt wird.
- Das klassische Bassine-System wiederum versorgt mehrere Blockformen – meist drei bis sechs – aus einem Bassine mit Bruch. Beim Auskippen fließen Molke und Bruch gemeinsam über eine

Schütte auf einen Fülltrichter. Die Molke läuft durch die Löcher in den Blockformen ab und der Bruch wird händisch eingestrichen und so gleichmäßig wie möglich auf alle Töpfe verteilt.

Durch das manuelle Einstreichen sind keine engen Toleranzen der Käsegewichte realisierbar. Zusätzlich führt der notwendige genaue Bezug zwischen Milchmenge im Bassine zu Anzahl der Käse bzw. Blockformen dazu, dass die Bassine in der Regel nicht maximal befüllt werden können. Somit wird auch die theoretische Leistung des Bassine-Systems nie voll ausgenutzt.

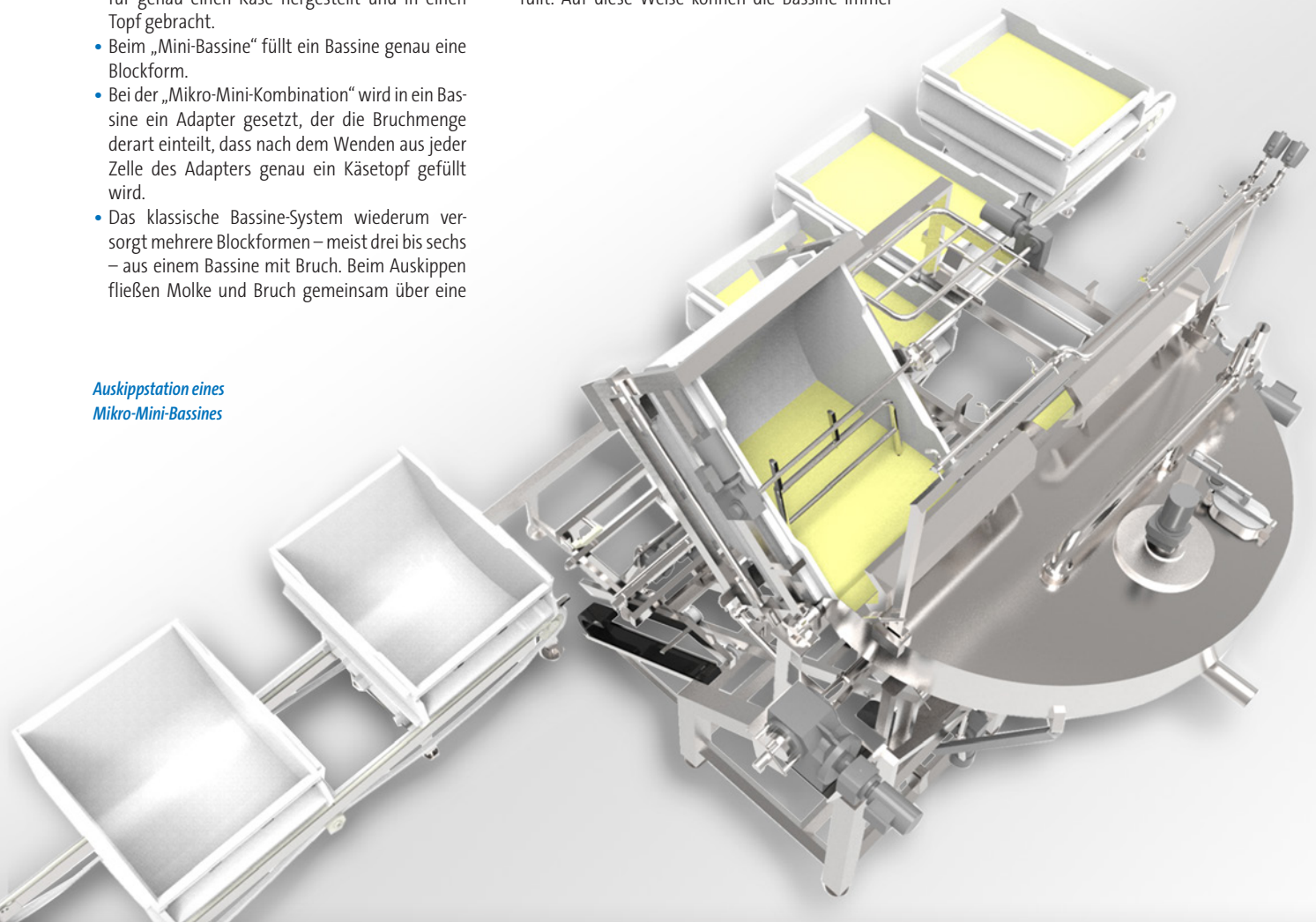
Um die volle Kapazität einer Käseproduktion zu realisieren, werden in ALPMA-Anlagen die Bassine in einen Pufferbehälter gekippt und der Bruch wird über eine Portionierung (meistens eine AFE) abgefüllt. Auf diese Weise können die Bassine immer

voll gefahren werden, die Molke wird über eine Entmolkungstrommel abgetrennt und die Gewichtsgenauigkeit der Abfüllung ist wesentlich besser als beim manuellen Einstreichen.

Und welches System ist nun das Beste? Die Antwort ist einfach: Es kommt auf den Käse an. Fragen Sie die ALPMA-Ingenieure und -Technologen – sie finden für jeden Käse die geeignete Lösung.

Mehr Infos: andreas.blin@alpma.de

Auskipstation eines Mikro-Mini-Bassin



24/7-HOTLINE

Service – rund um die Uhr

Hohe Verfügbarkeit, hohe Produktivität – dafür sind ALPMA-Maschinen bekannt. Sollte es zu Störungen kommen, heißt es, schnell zu reagieren und die Produktion in kürzester Zeit wieder in Gang zu bringen.



+49 8039/401-555

Dafür bietet ALPMA eine 24/7-Notruf-Hotline an: +49 8039/401-555. Die Hotline ist 24 Stunden am Tag und sieben Tage die Woche erreichbar. Zu jeder Tages- und Nachtzeit sind die ALPMA-Service-Techniker erreichbar und halten bis zum Morgen des folgenden Arbeitstages einen Lösungsvorschlag bereit.

Der Erstkontakt und die Meldung des Problems bleiben kostenlos.

Falls der Anrufer Soforthilfe braucht, garantiert ALPMA den sofortigen Rückruf durch einen Service-Spezialisten. Für diesen Service wird außerhalb der deutschen Arbeitszeit eine Gebühr erhoben.

Die 24/7-Hotline ist ein Angebot für alle ALPMA-Kunden weltweit. Wann und wo immer Sie uns brauchen, das ALPMA-Service-Team ist jederzeit bereit – und immer zur Stelle.

Mehr Infos: klaus.ruppert@alpma.de



IMPRESSUM

Herausgeber:
ALPMA Alpenland
Maschinenbau GmbH
Alpenstraße 39–43
83543 Rott am Inn
Germany

Telefon: +49 8039 401-0
Telefax: +49 8039 401-396

E-Mail: news@alpma.de
Website: www.alpma.de

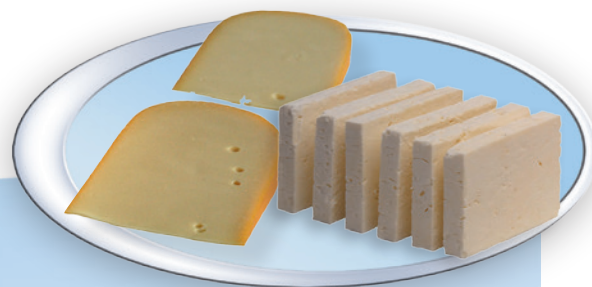
V. i. S. d. P.:
Gisbert Strohn

Redaktion:
Agnes Betzl
sowie die Mitarbeiter
der Fachbereiche

Gestaltung:
Schell&Partner
Kommunikation,
München

ZWEI IN EINER

ALPMA CombiCUT



• **Käsevielfalt:**
Von runden Gouda-
halbläuben auf
Cheddar-Riegel in
weniger als 5 min

• **Flexibel** bei der Teilungs-
anzahl durch Einzelschnitt

• **Vielfalt an Konsistenzen**
durch Ultraschall-
Schneidetechnik

• **Linientauglich** für
kleine bis mittlere
Betriebsgrößen

Mehr Infos:
robert.zosseder@alpma.de