

Fleischmagazin

Internationale Fachzeitschrift für die Fleischwirtschaft



Frank Kohlsdorf

Horst Drees

Jens Bahlmann

Dirk Vagelpohl

Bernd Westerwalbesloh

Bahlmann Kalbfleisch – Alles aus einer Hand

Volle Kontrolle für naturbelassenes Fleisch

Seite 28



Micvac

Optimierter Mikrowellentunnel 3.0 sorgt für zuverlässige Prozesse

Das schwedische Unternehmen Micvac setzt auf schonendes Kochen und Pasteurisieren in der Verpackung, um schmackhaftere, vitaminreichere und länger haltbare Convenience-Gerichte zu realisieren, die beim Aufwärmen dazu noch dem Konsumenten die erreichte Verzehrttemperatur signalisieren.

Herzstück des Micvac Verfahrens ist der modulare Mikrowellentunnel. Er wurde speziell für das Micvac-Verfahren entwickelt und besteht aus einem Einlaufmodul, dem Hauptmodul, einem Auslaufmodul sowie einem Puffer- und Zuführsystem. Es

werden dazu lediglich eine Belüftung und ein Dampfabzug benötigt.

Die aktuelle Generation, der Mikrowellentunnel 3.0, ist in enger Zusammenarbeit mit schwedischen Spezialisten für Mikrowellentechnologie konzipiert und produziert worden. Im Vergleich zu den Vorgängermodellen zeichnet er sich durch ein verbessertes Erwärmungsmuster aus: Beim Durchlaufen des Tunnels werden die Schalen durch die Mikrowellentechnologie kontinuierlich und gleichmäßig in drei Reihen erhitzt. Die Magnetronen sind unter dem Laufband angebracht, sodass

Der Mikrowellentunnel 3.0 der Micvac AB für kleinere oder große Produktionsmengen bietet modernes Design, leichte Bedienbarkeit und Reinigung sowie Fernwartung.

die Mikrowellen gezielt von unten auf die Schalen einwirken und damit eine weiter verbesserte und gleichmäßige Erhitzung der Verpackung und des Inhaltes erzeugen. Dabei verringert sich automatisch der Energieverlust, da nur die Schalen oder Beutel gezielt erhitzt werden.

Durch die Weiterentwicklung des Micvac Mikrowellentunnels wurde das Überhitzen des Schaleninhaltes am Rand weiter reduziert. Auch der Gewichtsverlust des Produkts beim Erhitzen wurde durch die verbesserte Anlagenkonstruktion minimiert. Darüber hinaus punktet der Tunnel durch eine geringe Abweichung der Produktionsqualität. Insgesamt überzeugt der Micvac Mikrowellentunnel 3.0 durch einen besonders sparsamen Energieverbrauch, denn er muss nicht vorgeheizt werden und arbeitet nur, wenn Produkte den Tunnel durchlaufen.

Zur Reinigung kann der Deckel jedes Moduls ohne großen Aufwand einfach und schnell geöffnet werden. Die Anlage verbraucht kein Wasser und weitaus weniger Energie als für die Lebensmittelproduktion im Autoklaven benötigt wird. Der Mikrowellentunnel 3.0 zeichnet sich durch seine einfache Bedienbarkeit und seine Robustheit aus. Auch die Wartung ist sehr vereinfacht: Per Remote Control kann sie auf Distanz durchgeführt werden. Bei der Konstruktion stand im Besonderen im Vordergrund, dass der Tunnel schnell auf andere Formate umgerüstet werden kann, er ist für verschiedene Schalenformate und auch thermogeformte Verpackungen und Beutel ausgelegt und ermöglicht so jedem Anwender die optimale Flexibilität für ein marktgerechtes Produktportfolio.



Der Mikrowellentunnel 3.0 ermöglicht frische, gesunde Fertiggerichte für das Kühlregal, mit langer Haltbarkeit.