



RPD – WIENIEPAK, DIE BRANDNEUE TROCKENSCHÄLBESCHICHTUNG

Dank der brandneuen RPD-Schälbeschichtung können wir 2.000 € im Monat sparen, denn das Duschen entfällt und der Dampfeinsatz ist geringer. Wir haben zwei hauseigene Schälmaschinen und setzen diese 8 Stunden täglich zum Schälen von Würstchen ein.

Rückmeldung eines unserer Kunden aus Asien

Mehr lesen





EINE NEUE GENERATION DER SCHÄLBESCHICHTUNGEN.

RPD heißt die neue Generation der Schälbeschichtungen zur Hüllentfernung bei der Herstellung darmloser Würstchen. Sie ermöglicht es dem Verwender, Würstchen auf extrem effiziente Weise zu schälen, und zwar unabhängig von der Anwendung und dem eingesetzten Brät (Schwein, Rind, Huhn oder Separatorenfleisch), wobei dies sogar vegetarische oder vegane Anwendungen umfasst, die bislang als schwierig zu schälen galten. Nunmehr ist es kinderleicht!

Was ist Trockenschälen?

Von Trockenschälen spricht man, wenn die Hülle vom Würstchen entfernt wird, ohne dass dieses zur Befeuchtung mit Wasser geduscht oder darin eingetaucht wird. Somit kann der Wagen mit den Würstchen direkt aus dem Kühlraum zur sofortigen Behandlung in den Schälbereich gefahren werden. Bei einigen Anwendungen könnte sogar teilweise oder vollständig auf eine Dampfeinwirkung verzichtet werden.

Worin liegen die Vorteile?

- Kostengünstigere Herstellung – durch weniger Duschen und Dampfbehandlung
- Zeitersparnis, da das Trockenschälen bereits 3 bis 4 Stunden nach dem Garen und Kühlen erfolgen kann
- Sicherheit, da mit dem verringerten Wassereinsatz auch das Kontaminationsrisiko sinkt

- Leiseres und weniger aufwendiges Schälen
- Beschleunigung des Schälvorgangs
- Geringere Gefahr des Zerreißen der Hülle und des Verbleibs von Darmresten, selbst bei anspruchsvollen Trockenschälanwendungen



Interne Fallstudie

Die Datenverarbeitung erfolgte am Innovationszentrum von ViskoTeepak, um das Einsparpotenzial dieser Neuerung zu berechnen.

Eingesetzte Schälmaschine: Marel 2800

Eingesetzter Dampferzeuger: Ghidini Maxi 60

Produkt: WieniePak vom Kaliber 22 (US)

Würstchenlänge: 16 cm

Brät: Schwein und Rind

Stromverbrauch des Dampferzeugers: 60 kW

Stromverbrauch des Schälers während des Schälens: 6 kW

Gesamter Stromverbrauch beim Schälen: Messwert 40 bis 60 kWh

Kosten pro kW = 0,13 €

Ersparnis, wenn die Dampfbehandlung entfällt = 5,2 bis 7,8 € /Std.

Geschätzte Gesamtersparnis für eine 12-Stunden-Schicht = 63 bis 94 € / Tag



Fallstudie aus den USA

Eine Fallstudie aus den USA betrifft eine anspruchsvolle Trockenschälanwendung. Die entsprechenden Daten wurden aufgezeichnet und mit WieniePak Rapid Peel (RP) verglichen.

ÜBERSICHT: VORTEILE MIT MEHRWERT



**VISKOTEPAK:
MAßGESCHNEIDERTE DÄRME
NACH IHREN VORGABEN**

Daten der Kundenfallstudie

Bis zu:

36% schnelleres Schälen

47% weniger Darmreste

50% weniger Dampfbezug beim Schälen

Verbesserte Farbe & Ausbeute



Unser Ziel: die Senkung Ihrer Gesamtbetriebskosten



Always around

