

Singer & Sohn GmbH
Förderanlagen und Maschinenbau

Industriepark Erasbach B 1
92334 Berching · Deutschland

Tel.: +49(0)8462/9422-0
Fax: +49(0)8462/9422-22

E-Mail: info@singer-und-sohn.de
www.singer-und-sohn.de

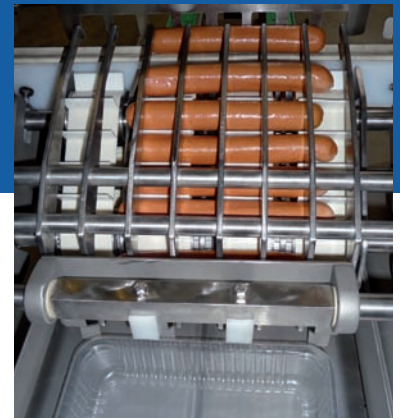


Gruppiersystem / Einlegesystem für Würste in Schalen

Grouping system / Depositing
System for sausages in trays

**Auch für Würste mit Krümmung
und frische Bratwürste**
*For sausages with bending
and fresh sausages*

**Akkurates Ablegen
von Würstchen in Schalen**
*Accurate depositing of
sausages into trays*



> **Schneller und präziser.**

Mit dieser neuen Generation des Einlege-/Gruppiersystems wird eine höhere Leistung erzielt, so dass damit bis zu 250 Würste pro Minute gruppiert und in Schalen abgelegt werden können. Durch den Rundläufer, der die Würste vom Übergabeband übernimmt und nach voreingestellter Stückzahl ablegt, kann außerdem eine genauere Positionierung in der Schale erfolgen.

Zu lange Würste werden von der Sensorik erkannt und durchlaufen die Anlage, ohne in die Schalen abgelegt zu werden. Natürlich entspricht auch diese Anlage den höchsten Ansprüchen an Reinigung und Hygiene und ist optimal für die Nassreinigung geeignet.

> **More rapid and more precise.**

With this new generation of our grouping-/depositing system a higher performance can be achieved, so that up to 250 sausages per minute can be grouped and deposited into the trays. The rotary device takes over the sausages from the transfer belt and passes them to the trays according to a pre-set quantity. By its use the product depositing can be effected more accurately.

Sausages which are too long are detected by the sensors and run through the system in straight way without being deposited in the trays.

Of course this system also meets the highest requirements in cleaning and hygiene and is optimally appropriated for wet cleaning.



**Ablegen von Würstchen
auf einen Flachförderer zur
Aufnahme durch Roboter**
*Depositing of sausages onto
a flat conveyor for loading of
a packing machine by robots*

> Funktionsbeschreibung

Das Gruppierersystem besteht aus einem Übergabeband, einem Rundläufer und einem Taktband zur Bereitstellung der Schalen.

Nach dem Portionieren und Trennen auf vorgeschalteten Anlagen werden die Würste dem Übergabeband zugeführt, welches quer zum Taktband verläuft. Der Rundläufer mit aufgebracht Stollen übernimmt die einzelnen Würste und übergibt sie mittels der servoelektrischen Übergabevorrichtung an die darunter liegenden Schalen. Diese werden zuvor von einem Schalen-Zuführsystem auf das Taktband aufgegeben, welches im Zyklus der Füllmaschine weiter nach vorne taktet. Der Transportgurt ist mit Mitnehmern ausgestattet, deren Abstand der jeweiligen Schalengröße entspricht. Nachdem die entsprechende Anzahl an Würsten abgelegt wurde kann die Schale einem Traysealer zugeführt werden.

Jede Anlage wird individuell konstruiert und speziell an die Anforderungen des Kunden angepasst. Es besteht ebenfalls die Möglichkeit, das Einlegesystem oberhalb einer Tiefziehmaschine anzuordnen und die Würste einzulegen.

> Functional description

The grouping system consists of a transfer belt, a rotary device and a cycling belt for provision of the trays.

After the portioning and separating process on upstream systems, the sausages are led to the transfer belt which runs in cross direction to the cycling belt. The rotary device with affixed carriers takes over every single sausage and drops it into the trays located below by using a servo-electrical transfer equipment. In advance, automated handling systems carry the trays to the cycling belt which cycles forward in the loop of the filling machine. The belt is equipped with carriers whose distance conforms to the particular tray size. When the corresponding quantity of sausages has been deposited into the tray, it can continue running towards a tray sealer.

Each system is designed individually and matched especially to the customer's demands. In addition to that, the depositing system can be placed above a packing machine for direct filling.

> Anlagenausführung

Leistung:	ca. 250 Würste / Min. (produktabhängig)
Konstruktion:	in Edelstahl, robuste und verwindungssteife Bauweise, für Nassreinigung geeignet
Transportgurt:	Zahnriemen; Übergabeband mit Rundung, Taktband mit aufgeschweißten Stollen
Antriebe:	Servogetriebemotoren mit Thermofühler
Schaltschrank:	in Edelstahl, am Gestell montiert

> Construction of equipment

Output: approx. 250 sausage / min. (depending on the product)

Design: in stainless steel, robust and buckling resistant construction, appropriated for wet cleaning

Transport belt: gear belts; transfer belt with curvature, cycle belt with welded carriers

Drives: servo geared motors with thermo sensors

Control box: in stainless steel, mounted to the frame

Edelstahl-Bedienpanel am Gruppierersystem

*Stainless steel control panel
mounted to the grouping system*



Gleichmäßig in die Schale abgelegte frische Bratwürste

*Evenly positioned fresh
sausages in the tray*



Schalen-Drehförderer
Turning conveyor for trays



> Zusatzkomponenten:

- Sprühvorrichtung zum Einsprühen der Bleche mit Trennmittel
- Optisches Kontrollsystem
- Zuführ- und Abtransportbänder
- Schalen-Übersetzer
- Schalen-Drehband

> Complementary components:

- Spraying unit for coating the trays with an anti-coagulant
- Optical control unit
- Up- and down stream conveyors
- Tray displacer
- Tray turners