

GRUNWALD BUSINESS NEWS

GRUNWALD 
Dosieren · Abfüllen · Verpacken

GRUNWALD GMBH
Pettermannstraße 9
88239 Wangen/Germany

April 2023

www.grunwald-wangen.de



PROCESSING & PACKAGING
4^{TO} 10 MAY 2023
DÜSSELDORF
INTERPACK.COM

Freier Eintritt zur Messe interpack 2023

Wir ermöglichen Ihnen gerne einen
kostenfreien Eintritt und heißen Sie
herzlich Willkommen auf der
GRUNWALD-ALM in

Halle 6, Stand B01.



Es muss nicht immer vakuuiert werden!

Das von Grunwald entwickelte neue
Begasungssystem ermöglicht bei
voller Taktleistung ohne Leistungsein-
schränkung Restsauerstoffgehalte
von < 0,5 % im Becher. Weitere
Informationen auf der Rückseite.



Die WELTNEUHEIT - zu sehen auf der interpack

WELTNEUHEIT: GRUNWALD Ultra-Clean (UC)-Rundläufer mit Hygienetunnel – Flexibilität ohne Grenzen

Bereits 2015 haben wir mit
dem von uns entwickelten
Ultra-Clean(UC)-Längsläufer-
Hygienekonzept in der
Molkereiindustrie ein klares
Zeichen für Nachhaltigkeit, für den
Schutz der Beschäftigten und für
eine hohe Umweltverträglichkeit
gesetzt.

Die Pulsed-Light-Hochleistungs-
UV(C)-Entkeimung ist eine
gesundheitlich unbedenkliche,
völlig peroxidfreie Alternative zur
Entkeimung von Packstoffen. In
Verbindung mit dem patentierten
Hygienetunnel garantieren wir eine
Entkeimungsrate $\geq \text{LOG}4$ bei
voller Taktleistung. Neben den langen Produkt-
haltbarkeiten mit Ausfallraten
gegen null, sind unsere Kunden
vor allem von dem geringen
Wartungsaufwand und der hohen
Flexibilität beeindruckt. Um dem Anspruch nach
maximaler Flexibilität und den
zunehmend, von den Märkten
gewünschten, kleineren

Batchgrößen noch besser gerecht
zu werden, haben wir eine absolute
Weltneuheit entwickelt:

Eine Ultra-Clean(UC)-
Rundläufer-Abfüllanlage mit
Packstoffentkeimung und
Hygienetunnel sowie optional
installierter Innenraumreinigung.
Mit dieser Anlage lassen sich
Kleinchargen effizient und mit
denselben Qualitätsstandards
herstellen, wie man das
bisher nur von Hochleistungs-
Becherfüllanlagen kennt. Wie
bei Längsläuferanlagen können
auch auf der hochflexiblen Ultra-
Clean(UC)-Rundläuferanlage
optional auch Premiumprodukte
wie Swirl (Joghurt mit gedrehten
Fruchstreifen) oder ähnlich
auffälligen Produktpräsentationen
hergestellt werden.

Kommen Sie auf unseren
Messestand und überzeugen
Sie sich selbst von unseren
einzigartigen Ultra-Clean-
Becherfüllanlagen in Längsläufer-
und Rundläufer-Ausführung.

GRUNWALD - Ihr Spezialist für das Dosieren, Abfüllen und Verpacken

Grunwald ist ein führender Hersteller von
Becher- und Eimerfüllanlagen mit über
200 Beschäftigten am Standort Wangen
im Allgäu. Seit Firmengründung 1956
wurden bei einem Exportanteil von
90 % weltweit über 2.700 Abfüll-, Dosier-
und Verpackungsanlagen an Molkereien
und Branchen der Lebensmittelindustrie
geliefert.

Grunwald-Abfüllanlagen zeichnen
sich durch innovative und technische

Lösungen in den Bereichen Hygiene,
Flexibilität, Schnelligkeit, Bedienbarkeit
und Umweltfreundlichkeit aus. Wir sind Experten mit langjähriger
Erfahrung im Maschinenbau und entwickeln individuelle
Lösungen für sichere
Investitionen in
die Zukunft.

Mit Forschung und Entwicklung
zukunftsorientierter Lösungen wie z.B.
unserem hoch aktuellen, peroxidfreien

Ultra-Clean(UC)-Hygienekonzept und
dem neu entwickelten Begasungs-
system (siehe Rückseite) untermauern
wir unsere Position des Vorreiters. Unsere Kompetenz und unsere
langjährige Erfahrung mit den
unterschiedlichsten Produkten und
Packstoffen, das Kennen der vielfältigen
Anforderungen aus den Märkten sind
unsere Stärke.



Eine weitere Neuentwicklung für die Nahrungsmittelindustrie

Es muss nicht immer vakuumiert werden.

In der Feinkostindustrie sind Produkte wie

- Couscoussalat
- Bulgursalat
- Flaked Tuna-Salat
- Karottensalat
- Nudelsalate
- oder regionale Produkte wie z.B.
- Ochsenmaulsalat
- streichfähige Produkte wie z.B.
- Leberwurst und
- streichfähige, vegane Produkte

mehr als nur ein Trend. Sie haben längst ihren festen Platz im Kühlregal gefunden und sind für den Verbraucher eine attraktive Alternative zu Salaten auf Mayonnaisebasis. Bei all diesen Produkten ist eine verlängerte Haltbarkeit bei gleichbleibender Frische und Qualität des Produktes zu garantieren und unerwünschte Produktverfärbungen vorzubeugen. Um dies zu erreichen wird das Siegeln der befüllten Becher mit einem möglichst geringen Restsauerstoffgehalt immer notwendig sein. Vor allem bei Produkten mit einem reduzierten Anteil an Konservierungsstoffen bzw. bei Produkten, die frei von Konservierungsstoffen sind, ist



Das neue Grunwald-Begasungssystem ermöglicht < 0,5 % Restsauerstoffgehalt bei 40 Takten/Min.

dies zwingend erforderlich. Mit der bisher zum Evakuieren/Rückbegasen eingesetzten Technik (MAP-Verfahren) konnten zwar Restsauerstoffgehalte von < 1 % erreicht werden, jedoch wurde gleichzeitig die Maschinengeschwindigkeit erheblich reduziert.

Den Grunwald-Entwicklungsingenieuren ist es gelungen, den ungewollten Nebeneffekt der Leistungseinschränkung zum Erreichen eines möglichst niedrigen Restsauerstoffgehaltes von < 1 % zu beseitigen. Durch das von Grunwald entwickelte, neue Begasungssystem ist es jetzt möglich, bei voller Taktleistung, d.h. bei bis zu 40 Takten/Minute zu produzieren und gleichzeitig einen Restsauerstoffgehalt < 0,5 % im Becher zu erreichen.

Mit diesem neuen Begasungssystem ergeben sich eindeutige Vorteile gegenüber dem bisher eingesetzten System für Evakuieren/ Rückbegasen (MAP-Verfahren):

- neue Rezepturen mit weniger oder ohne Konservierungsstoffen können realisiert werden, da nur ein minimaler Sauerstoffanteil im Becher verbleibt
- geringerer Energieverbrauch; es wird keine Vakuumpumpe benötigt
- höhere Maschineneffizienz
- Produktionssteigerung

Damit hat Grunwald, Pionier und Marktführer für Abfüllmaschinen in der Feinkostbranche, sein einzigartiges Konzept für Dosieranlagen weiterentwickelt und nochmals anwenderorientiert optimiert. Die einmalige Kombination der mobilen Doseure mit GRUNWALD-

Abfüllanlagen erlaubt aufgrund der extrem kurzen Rüstzeiten beliebig häufige Wechsel von pumpfähigen und/oder nicht pumpfähigen Produkten in der täglichen Produktion. Die Maschinen sind in 3 bis 5 Minuten allergenfrei und darüber hinaus ist dank des neuen Begasungssystems das Erreichen eines Restsauerstoffgehaltes von < 0,5 % bei voller Taktleistung (bei 40 Takten/Minute) möglich! Ganz im Zeichen des Vorreiters konzentriert sich GRUNWALD bei der Maschinenentwicklung nicht nur auf die Maschine selbst, sondern auch auf die Reduktion der Betriebskosten. Da der Vakuumiervorgang entfällt, wird tatsächlich keine Vakuumpumpe mehr benötigt. Die Betriebskosten reduzieren sich und werden durch den geringeren Energieverbrauch in Verbindung mit der höheren Produktionssteigerung deutlich optimiert. Damit hat Grunwald erneut einen wichtigen Meilenstein für eine optimierte und wirtschaftliche Produktion geschaffen. Eine verlängerte Haltbarkeit bei gleichbleibender Frische und Qualität der Produkte garantieren zu können und unerwünschten Produktverfärbungen vorzubeugen ist letztlich eine Herausforderung, die bereits im Maschinenbau beginnt.

Das unschlagbare Maschinenkonzept für die Nahrungsmittelindustrie

Aus der Kombination von GRUNWALD-Abfüllanlagen und mobilen GRUNWALD-Dosieranlagen haben wir ein unschlagbares Maschinenkonzept für die Nahrungsmittelindustrie entwickelt, damit in der täglichen Produktion sehr schnell sowohl pumpfähige als auch nicht pumpfähige Produkte mit extrem kurzen Rüstzeiten abgefüllt werden können.

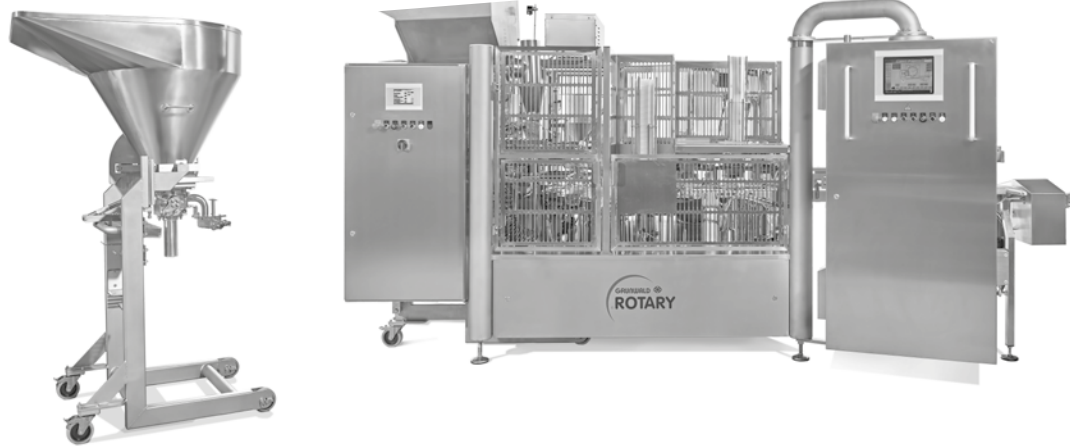
Dank der kompakten Bauweise der Becherfüllanlagen in Kombination mit mobilen Dosieranlagen wie z.B.

- MOBIFILL (Abfüllung pumpfähiger Produkte)
- FLEXODOS (Abfüllung nicht pumpfähiger Produkte)
- SEMIDOS

bietet GRUNWALD auf kleinstem Raum leistungsstarke Anlagen mit größtmöglicher Flexibilität.

Die mobilen Dosieranlagen sind als Hauptdoseur, Vordoseur sowie als

Nachdoseur einsetzbar. Die komplette Umrüstung einer Abfüllanlage ist in 5 – 10 Minuten erledigt, eine Formatumstellung in 10 – 15 Minuten. Selbstverständlich können bei jedem Abfüllprozess auch sehr variantenreiche Produktpräsentationen geschaffen werden.



GRUNWALD-Abfüllanlagen mit mobilen GRUNWALD-Dosieranlagen sind ein unschlagbares Maschinenkonzept für die Nahrungsmittelindustrie

Das GRUNWALD-Maschinenkonzept überzeugt durch

- Flexibilität
- kurzen Rüstzeiten
- weniger Füllstellen = weniger Reinigungszeit
- enorme Leistung
- hohe Prozess-Sicherheit
- ein absolut gewichtsgenaueres Abfüllen und
- deutlich reduzierter Platzbedarf gegenüber Traysealer-Linien (z.B. 80 B/Min., Platzbedarf nur 5 qm)

Dies ist vor allem dann erstaunlich, weil Produkte im Grunde genommen nie homogen sind. Mit diesem unschlagbaren Maschinenkonzept garantieren wir, dass das Endgewicht immer passt. Dafür sorgen wir mit unserer vielfältigen und modernen Technik. Für den optimalen Schutz und ein erhöhtes Hygienelevel bauen wir gerne eine Siegel-/Stanzstation auf den Rundläufer auf, um die Becher mit Folie von der Rolle zu verschließen.

Herzlich Willkommen bei freiem Eintritt!

Besuchen Sie uns auf der **GRUNWALD-Alm in Halle 6, Stand B01** und informieren Sie sich über die neuesten Trends und Techniken von Grunwald-Rundläufer- und Grunwald-Längsläuferanlagen. Genießen Sie gerne unsere Allgäuer Spezialitäten im Biergarten. Schreiben Sie an **info@grunwald-wangen.de** für Ihren interpack-Gutscheincode. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!