

News

Pasta schneiden und verpacken mit Ultraschall

Gleichzeitiges Verschweissen von Kopf- und Bodennaht mit Ultraschall

KUNSTSTOFFSCHWEISSEN

METALLSCHWEISSEN

SCHNEIDEN

REINIGEN

SIEBEN



Italien ist das Land der Pasta. Spaghetti sind die berühmteste Pastasorte der Welt.

Spaghetti werden üblicherweise auf horizontalen Verpackungsmaschinen abgepackt. Immer häufiger wird die Pasta nach dem Trocknen mit Ultraschall-Sonotroden gleich lang geschnitten und vorproportioniert. Im nächsten Prozessschritt kommt sie auf ein Transportband und wird in einen Schlauchbeutel verpackt.

In dieser Station werden Kopf- und Bodennaht jedes Beutels gleichzeitig mit Ultraschall verschweisst, und am Boden werden die Beutel mit einem mechanischen Messer voneinander getrennt.

Warum Ultraschall?

Obwohl diese Verpackung nicht komplett dicht sein muss, wird hier Ultraschall eingesetzt, um zu garantieren, dass ein während des Verpackungsvorgangs gegebenenfalls in der Schweisszone liegende Spaghetti zertrümmert wird. Aufgrund vieler Endkundenbeschwerden in den Supermärkten konnte Telsonic in Zusammenarbeit mit der Firma Altopack S.p.A. auch hier ein neues Marktsegment für Ultraschall-Anwendungen erobern.



Autor Jochen Branscheid, TELSONIC Sales Manager Italien und Spanien