

Mit allen Wassern gewaschen: Die Kontrollwaage CWRmaxx von Bizerba

Die Kontrollwaage CWRmaxx von Bizerba ist die ideale Lösung für anspruchsvolle Produktionsumgebungen mit hohen Reinigungsanforderungen. Speziell für Bereiche mit intensiver Nassreinigung konzipiert, wiegt und prüft die innovative Wägelösung zuverlässig unverpackte Lebensmittel. Auch zur Kontrolle von Industriegütern lässt sich die CWRmaxx einsetzen. Darüber hinaus überzeugt die netzwerkfähige Lösung durch robuste Technik, kompaktes Design und ein effizientes Handling, zum Beispiel beim Reinigen.



Mit ihrer besonders robusten und kompakten Bauform ist die CWRmaxx optimal für Produktionsbereiche mit intensiver Nassreinigung geeignet. Durch ihr hygienisches Edelstahl-Design ist die Waage vollständig wasserbeständig. Die offene Rahmenkonstruktion, abgerundete Ecken sowie kleinstmögliche

horizontale Flächen machen die Reinigung der CWRmaxx zudem besonders einfach. So können Flüssigkeiten ungehindert abfließen und Produktreste durch das Gestell zu Boden fallen. Das verhindert Produktkontamination. Darüber hinaus lässt sich die Kontrollwaage dank der durchgehenden Wasserbeständigkeit der verbauten Komponenten effizient mit Hochdruck oder Dampfstrahl reinigen und auch der Einsatz von chlorhaltigen und desinfizierenden Mitteln ist problemlos möglich. So konzipiert erfüllt die CWRmaxx höchste Hygieneansprüche und Reinigungskriterien der Lebensmittelindustrie.

Robust und dennoch flexibel

Anders als bei Wettbewerbslösungen treibt nur ein Trommelmotor den umlaufenden Gliedergurt der CWRmaxx an, der Produkte über die Zuführ-, Wäge- und Ausscheideplattform transportiert. Das robuste Modulgliederband aus reinigungsfreundlichem Kunststoff eignet sich für eine Vielzahl von Produkten und Produktverpackungen wie Dosen, Kisten und Kanister. Darüber hinaus erlaubt der geringe Reibungswert des Gliedergurts das seitliche Ausscheiden von feuchten oder klebrigen Produkten. Individuelle Förderbandlösungen, die auch spezielle Richtlinien erfüllen – zum Beispiel bei Fahrzeug- oder Maschinenbauprodukten sowie chemischen beziehungsweise elektronischen Waren – lassen sich ebenfalls realisieren.

Kombiniert mit dem Tendenzregelungs-Kit optimiert die CWRmaxx den Produktionsprozess und sorgt für eine hundertprozentige Kontrolle aller Produkte: Sie regelt den Füller auf das optimale Füllgewicht, vermeidet teure Give-aways oder Unterfüllungen und sorgt so für eine konstante Produktqualität. Die CWRmaxx ist ebenfalls in der Lage, Produkte vollautomatisch nach Gewicht zu sortieren. So lassen sich Produktklassifizierungen für bis zu 80 Gewichtsklassen programmieren. Die Datenauswertung erfolgt dabei übersichtlich und zeitsparend durch die Software BRAIN2 Statistics.

Passend zum Kundenwunsch und zur individuellen Produktionsumgebung, bietet die CWRmaxx flexible Einsatzmöglichkeiten und ist in verschiedenen Ausführungen mit Wägebereichen zwischen 3000 und 6000 Gramm erhältlich.

Bizerba bietet Kunden der Branchen Handwerk, Handel, Industrie und Logistik ein weltweit einzigartiges Lösungsportfolio aus Hard- und Software rund um die zentrale Größe „Gewicht“. Dieses Angebot umfasst Produkte und Lösungen für die Tätigkeiten Schneiden, Verarbeiten, Wiegen, Kassieren, Prüfen, Kommissionieren und Auszeichnen. Umfangreiche Dienstleistungen von Beratung über Service, Etiketten und Verbrauchsmaterialien bis hin zum Leasing runden das Lösungsspektrum ab.

Seit 1866 gestaltet Bizerba maßgeblich die technologische Entwicklung im Bereich der Wägetechnologie und ist heute in 120 Ländern präsent. Der Kundenstamm reicht vom global agierenden Handels- und Industrieunternehmen über den Einzelhandel bis zum Bäcker- und Fleischerhandwerk. Hauptsitz der seit fünf Generationen in Familienhand geführten Unternehmensgruppe mit weltweit rund 4.100 Mitarbeitern ist Balingen in Baden-Württemberg. Weitere Produktionsstätten befinden sich in Deutschland, Österreich, der Schweiz, Italien, Spanien, China sowie in den USA. Daneben unterhält Bizerba ein weltweites Netz von Vertriebs- und Servicestandorten.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at