**Pressemitteilung**

**Wägezellen im Einsatz bei Feinkosthändler**  
  
**Frankreich, März 2021**

Der Käsespezialist Fruitières Chabert hat seine Fertigungs- und Verpackungslinien mit einem innovativen Lastsensor-System optimiert, das eine schnellere Produktion ohne Beeinträchtigung von Hygienestandards ermöglicht.  
  
Das familiengeführte Unternehmen mit Sitz in Annecy-le-Vieux ist stets innovativ und auf der Suche nach neuen Technologien, um jede Phase der Käseproduktion zu optimieren, wie beispielsweise das Sortieren und Wiegen. Ziel ist die strikte Einhaltung der Spezifikationen für Käse mit geschützter Ursprungsbezeichnung, der durch eine Reihe von Gütesiegeln gekennzeichnet wird.  
  
Die französische Herkunftsbezeichnung AOP (Appellation d‘Origine Protégée), früher AOC (Appellation d’Origine Contrôlée) stellt ebenfalls strenge Anforderungen, d.h. die Technologielieferanten von Fruitières Chabert mussten in der Lage sein, sich für die Echtheit aller für den nationalen und internationalen Export seiner Produkte erforderlichen Zertifizierungen zu verbürgen und dabei lokales Know-how im Einklang mit den Traditionen Savoyens zu erhalten.  
  
Daher wandte sich Chabert an Fine-Spect, ein Unternehmen, das sich nicht nur auf dynamisches Sortieren, Kalibrieren und Wiegen spezialisiert hat, sondern auch Erfahrung mit Maschinen für die Agrar- und Lebensmittelindustrie vorweisen kann. Nach der Beurteilung der Bedürfnisse von Fruitières Chabert entwickelte Fine-Spect eine spezielle Kontrollwaage, die eine digitale Wägezelle FIT7A von HBM enthält. Diese Wägezelle basiert auf dem Dehnungsmessstreifen-Prinzip und bietet unerreichte Leistungsfähigkeit im Bereich des dynamischen Wiegens in der Lebensmittelindustrie.

Fine-Spect entschied sich für diese spezielle Wägezelle, da sie alle erforderlichen Marktspezifikationen wie Leistungsfähigkeit auf rein messtechnischer Ebene, langfristige Robustheit und Zuverlässigkeit, Korrosionsbeständigkeit und Kompatibilität mit branchenüblichen Kommunikationsprotokollen erfüllte.  
  
Favre, Produktionsleiter der Käserei Chabert, sagt: „Diese Anlage wird manchmal extremen Einsatzbedingungen ausgesetzt sein, beispielsweise dem Auseinanderbauen und der täglichen Reinigung mit Hochdruckdampf nach Lebensmittelstandards. Daher ist es wichtig, dass die Geräte robust sind und zugleich höchsten Ansprüchen genügen, damit unsere Techniker keine Schwierigkeiten haben Probleme schnell zu lösen. Die von Fine-Spect erarbeitete Lösung mit den Wägezellen FIT7A von HBM sorgt für Effizienz und Erfolg.“  
  
Den vollständigen Anwenderbericht finden Sie hier: <https://www.hbm.com/en/10131/dynamic-weighing-with-fit7-and-the-iconic-reblochon/>   
  
**Ende**

**Über HBK – Hottinger Brüel & Kjær**  
Die beiden Marktführer HBM und Brüel & Kjær haben sich als HBK – Hottinger, Brüel & Kjaer – zusammengeschlossen, dem weltweit führenden Anbieter von integrierten Lösungen für Prüfung, Messung, Steuerung und Simulation.   
  
HBK - Hottinger, Brüel & Kjaer – bietet ein komplettes Portfolio von Lösungen über den gesamten Produktlebenszyklus der Prüf- und Messtechnik hinweg, die die physikalische Welt der Sensoren, Tests und Messungen mit der digitalen Welt der Simulation, Modellierungssoftware und Analyse zusammenbringen. Durch Schaffung eines skalierbaren und offenen Systems für Datenerfassungs-Hardware, Software und Simulation können Produktentwickler Markteinführungszeiten verkürzen, Innovationen vorantreiben und die Vorreiterrolle in einem wettbewerbsintensiven Weltmarkt übernehmen.  
  
Weitere Informationen finden Sie unter [www.hbkworld.com](http://www.hbkworld.com)