

## Rencontre de pionniers

### Weber Maschinenbau est à la production agroalimentaire ce que Neugart est aux réducteurs

En matière de charcuterie, Weber Maschinenbau GmbH fait partie des pionniers. Dans le secteur de la construction de machines hygiéniques, le groupe de Breidenbach a trouvé avec Neugart un partenaire à sa hauteur.

« Le modèle de trancheuse 906 est le fruit d'un travail de pionnier. C'est la première machine au monde de ce type à conception ouverte », explique Andreas Harder, qui a contribué pour une large part au développement de cette nouvelle génération de machines de transformation des produits alimentaires. Avec elle, la charcuterie, la viande et le fromage peuvent être traités exactement comme nous les trouverons au final dans les rayons de nos magasins. Et ce dans une hygiène irréprochable. Neugart a apporté une pièce décisive à ce puzzle qui a par la suite fait ses preuves.



Sans exagérer, on peut dire que Neugart joue depuis déjà quelques années un rôle de pionnier en matière de développement de solutions d'entraînement pour le secteur agroalimentaire.

### Mais commençons par le début : à quoi sert une trancheuse ?

Les trancheuses sont des machines industrielles performantes permettant de découper la charcuterie, la viande et le fromage de manière flexible et précise. Et ce de manière rapide. De telles machines peuvent ainsi effectuer jusqu'à 2000 découpes par minute. Selon le modèle, il est possible de charger et de traiter des produits jusqu'à 1600 millimètres de longueur, ou bien des produits sans fin.

#### Trancheuse high-tech de conception ouverte

« Ce concept était à créer, car nous avons des partenaires et fournisseurs hautement flexibles et fiables à nos côtés », explique Philipp Held, responsable des achats stratégiques chez Weber. La conception idéale pour les applications a été fournie par Neugart. Le modèle HLAE est le premier réducteur planétaire de conception hygiénique au monde à satisfaire aux exigences internationales les plus strictes en matière d'hygiène et à avoir été certifié 3-A RPSCQC. Il est conforme aux exigences toujours plus élevées concernant les composants pour le secteur agroalimentaire et constitue de ce fait une nouvelle référence en la matière. En tant que membre du European Hygienic Engineering and Design Group (EHEDG), Neugart promeut cette évolution. Les clés du succès sont les suivantes :

### Solutions de réducteurs économiques

Les réducteurs planétaires de Neugart reposent sur un principe modulaire qui leur confèrent une grande variété. Les clients bénéficient ainsi de prix abordables, sans pour autant renoncer à la qualité.

### Utilisation dans le monde entier

Il n'existe quasiment aucun pays au monde dans lequel aucun réducteur de Neugart n'est à l'œuvre.

Un réseau dense d'ingénieurs commerciaux expérimentés a été mis en place à l'échelle du globe. Ainsi, il y a toujours quelqu'un pour vous aider – où que vous vous trouviez.

### La constance, même dans des conditions extrêmes

Les réducteurs planétaires de Neugart supportent beaucoup de choses. Grâce à une étanchéité optimisée et à des lubrifiants adaptés à chaque application, nos entraînements fonctionnent aussi par moins 40 °C, ou bien ils offrent une protection maximale, par exemple avec l'indice IP69K.



### Hygiène certifiée

Nous sommes le premier constructeur de réducteurs planétaires au monde à avoir obtenu une certification 3-A RPSCQC conformément à la norme d'hygiène exigeante de l'organisme 3-A Sanitary Standards, Inc. Nos clients bénéficient ainsi de la sécurité d'une production propre.



### Améliorations en vue

Soit très précisément ce dont Weber a besoin. Depuis plus de 40 ans, l'entreprise construit des systèmes innovants pour le traitement, la transformation et la découpe de la charcuterie, de la viande, du fromage et d'autres denrées. Trancheuses, éplucheuses, robots agroalimentaires, scanners de produits – le catalogue du groupe est varié. Et néanmoins, le modèle 906 nous entraîne sur un tout nouveau terrain de jeu. Encouragés par leurs clients exi-

stants et par la législation toujours plus stricte dans le domaine de l'hygiène agroalimentaire, les dirigeants ont souhaité développer une machine encore plus facile à nettoyer et hautement innovante de conception ouverte. Ce modèle offre l'avantage que les impuretés peuvent être immédiatement identifiées et éliminées quelle que soit la pièce concernée.

### Disponibilité en conception hygiénique

C'est précisément ce point qui a constitué dès le départ l'un des plus grands défis à relever pour les développeurs. Pour les machines à contact direct avec les produits, il existe depuis des années des solutions faciles à nettoyer. Concernant la chaîne cinématique, les composants hygiéniques n'en sont toutefois qu'à leurs balbutiements.

### **Empiler, débiter, plier, poser**

Épaisseur uniforme des tranches, positionnement précis pour la poursuite du traitement : les exigences sou- mises au nouveau réducteur étaient ambitieuses. C'est ainsi que Neugart a pu mettre à profit ses points forts et recourir à son programme éprouvé de produits standard. Modification rapide et flexible pour répondre au souhait précis du client : tous les matériaux utilisés devaient être conformes aux dispositions de la FDA (U.S. Food and Drug Administration). Même le lubrifiant utilisé dispose d'une homologation NSF-H1 pour exclusion de manière prophylactique toute contamination.

### **Un succès qui repose sur la technique et la compréhension**

Pour la conception ouverte, toutes les interfaces adjacentes ont dû être adaptées. Les experts de Weber ont bénéficié pour cela de l'assistance technique offerte par le Neugart Calculation Program (NCP). Ce dernier est gratuit, formation incluse, et est utilisé de manière aussi intensive par les concepteurs de Breidenbach que par Neugart Tec Data Finder.

### **Le futur en ligne de mire**

De leur installation à leur utilisation en passant par les tests de résistance, les réducteurs fonctionnent sans problème dans les machines. La conception actuelle est si novatrice que même la concurrence se montre impressionnée par la concrétisation des exigences en matière de conception hygiénique. Les utilisateurs américains ainsi que les autorités et organismes concernés se montrent tout particulièrement impression- nés par l'avancée de Weber.

**Allons-nous ouvrir ensemble  
une nouvelle voie ?**

 **CONTACTEZ-NOUS !**

