

## Duas pioneiras

### A Weber Maschinenbau destaca-se na produção de alimentos com os redutores Neugart

Quando se trata de salsichas, a Weber Maschinenbau GmbH é uma das pioneiras. No campo da engenharia mecânica higiênica, o grupo de empresas de Breidenbach, localizado no centro de Hesse, encontrou na Neugart um parceiro de igual para igual.

“Com o fatiador 906, alcançamos uma conquista pioneira. Esta é a primeira máquina desse tipo, no mundo todo, que foi implementada sistematicamente com um design aberto”, explica Andreas Harder que, como desenvolvedor, desempenhou um papel fundamental na criação desta nova geração de máquinas de processamento de alimentos. É utilizada para processar salsichas, carnes, queijos e similares na indústria exatamente como os encontramos nas prateleiras, e é completamente higiênica. Uma das peças decisivas do quebra-cabeças no caminho do sucesso foi a Neugart.



Não é exagero dizer que a Neugart desempenha há anos um papel pioneiro no desenvolvimento de soluções de acionamento para a indústria de alimentos.

### Mas, antes de mais nada: para que realmente precisamos de fatiadores?

Fatiadores são potentes máquinas industriais de corte que processam produtos de salsicha, presunto, carne e queijo com flexibilidade e precisão. E muita rapidez. Essas máquinas podem fazer até 2.000 cortes por minuto. Dependendo do modelo, podem ser carregados e processados produtos de até 1600 milímetros de comprimento, bem como produtos contínuos.

#### Fatiador de alta tecnologia com design aberto

“Este conceito só foi possível porque tínhamos parceiros e fornecedores extremamente flexíveis e confiáveis ao nosso lado”, diz Philipp Held, do departamento de Compras Estratégicas da Weber. A Neugart proporcionou o design certo para as aplicações. O HLAE é o primeiro redutor planetário com design higiênico do mundo, que também cumpre os mais rigorosos requisitos internacionais de higiene e foi certificado em conformidade com a norma 3-A RPSCQC. Ele cumpre os requisitos cada vez maiores da indústria de alimentos em termos de componentes, estabelecendo assim novos padrões. Como membro do European Hygienic Engineering and Design Group (Grupo Europeu de Engenharia e Design Higiênico - EHEDG), a Neugart impulsiona esse desenvolvimento. O segredo do sucesso é:

### Soluções em redutores econômicos

Os redutores planetários da Neugart podem ser projetados de várias formas, com base no princípio modular. Como resultado, os clientes se beneficiam de um preço de compra econômico, sem renunciar à qualidade.

### Uso mundial

Provavelmente, não há nenhum país na Terra onde não haja redutores Neugart em funcionamento. Temos uma rede integrada de experientes engenheiros de vendas, com abrangência mundial. Portanto, sempre há alguém disponível para você, não importa onde você estiver.

### Estabilidade mesmo em condições extremas

Os redutores planetários Neugart podem suportar muito. Graças às vedações otimizadas e aos lubrificantes específicos para cada aplicação, nossos acionamentos também funcionam a  $-40\text{ }^{\circ}\text{C}$  ou são protegidos com os mais altos graus de proteção, como o IP69K.



### Higiene certificada

Como o primeiro fabricante de redutores planetários em todo o mundo, recebemos a certificação 3-A RPS-CQC, em conformidade com a exigente norma de higiene da 3-A Sanitary Standards, Inc, o que oferece aos nossos clientes a segurança de uma produção limpa.



### E as coisas melhoram ainda mais

Isso é exatamente o que a Weber precisava. Há mais de 40 anos, a empresa produz sistemas inovadores para processamento, refino e corte de salsichas, carnes, queijos e outros alimentos. Fatiadores, extratores de pele, robótica de alimentos, scanners de produtos - o portfólio do grupo é diversificado. E, no entanto, com o Type 906, eles entraram em um novo terreno. Instigados pelos clientes que já tinham e pela legislação cada vez mais rigorosa no âmbito da higiene

alimentar, os responsáveis queriam desenvolver uma máquina que fosse ainda mais fácil de limpar e altamente inovadora, com um design aberto, o que ofereceria a vantagem de que a contaminação em cada peça incorporada sempre poderia ser reconhecida e eliminada imediatamente.

### Disponibilidade com design higiênico

Esse foi exatamente um dos maiores desafios dos desenvolvedores desde o início. Há anos, existem soluções de fácil limpeza para as áreas de máquinas que entram em contato direto com o produto. No entanto, os componentes higiênicos do trem de força ainda estão engatinhando.

### **Empilhar, fatiar, dobrar, colocar**

Espessura de corte uniforme e posicionamento preciso para processamento posterior: os requisitos para o novo redutor eram ambiciosos. Mas foi precisamente para isso que a Neugart conseguiu usar sua força e recorrer à sua linha de produtos padrão bem projetada. Foram feitas modificações de forma rápida e flexível, exatamente de acordo com os requisitos do cliente: foi necessária a aprovação de todos os materiais utilizados de acordo com as especificações da FDA (Food and Drug Administration dos EUA). Até mesmo o lubrificante utilizado possui a aprovação NSF-H1 para evitar contaminação.

### **Tecnologia e entendimento rumo ao sucesso**

Para o conceito aberto, foi necessário adaptar todas as interfaces adjacentes. Os especialistas da Weber contaram com o auxílio técnico do Neugart Calculation Program (NCP), que é gratuito e inclui o treinamento correspondente, e é utilizado pela equipe de Breidenbach tão ativamente quanto a da Neugart Tec Data Finder.

### **Com os olhos no futuro**

Desde a instalação, passando pelos testes de resistência até o uso, o redutor da máquina funciona sem problemas. O conceito atual é tão inovador que até os concorrentes ficam surpresos com a forma consistente em que o conceito de design higiênico foi implementado. Especialmente os usuários dos EUA, bem como as autoridades e organizações relevantes, estão impressionados com a iniciativa da Weber.

**Vamos juntos nos tornar  
desbravadores de caminhos?**

 **FALE CONOSCO!**

