

Solo innovadores

Weber Maschinenbau logra ventajas competitivas en el sector de la producción alimentaria con los reductores de Neugart

En el sector de los embutidos, Weber Maschinenbau GmbH es todo un revolucionario. En el ámbito de la ingeniería mecánica higiénica, el grupo empresarial de Breidenbach, municipio del estado federado alemán de Hesse, ha encontrado con Neugart un socio a su nivel.

«Con el modelo de loncheadora 906 nos hemos posicionado como pioneros en la industria. Se trata de la primera máquina de este tipo en el mundo que se ha implementado de manera coherente en un diseño abierto», afirma Andreas Harder, quien como desarrollador tuvo un papel decisivo en la creación de esta nueva generación de máquinas de procesamiento de alimentos. Con ella, los embutidos, la carne, el queso y otros productos similares del sector se procesan para dejarlos exactamente como los encontramos en las estanterías de los comercios. Y de forma absolutamente higiénica. En este sentido, Neugart ha sido pieza crucial para lograr este éxito.



No exageramos si decimos que Neugart ha sido pionera en el desarrollo de soluciones de accionamiento para la industria alimentaria desde hace años.

Pero vayamos por partes: ¿para qué necesitamos las loncheadoras?

Las loncheadoras son potentes máquinas industriales de corte para el procesamiento flexible y preciso de embutidos, jamón, carne y quesos. Y son realmente rápidas. Estas máquinas pueden realizar hasta 2000 cortes por minuto. Según el modelo, se pueden cargar y procesar productos de hasta 1600 milímetros de longitud, así como productos continuos.

Loncheadora de alta tecnología en construcción abierta

«Este concepto solo pudo lograrse, porque teníamos a nuestro lado a socios y proveedores muy flexibles y fiables», añade Philipp Held, del departamento de compras estratégicas en Weber. Y Neugart ha suministrado el diseño correcto para las aplicaciones. El HLAE de Neugart es el primer reductor planetario del mundo con diseño higiénico, que además cumple con los requisitos internacionales de higiene más estrictos y ha sido certificado en base a la 3-A RPSCQC. Cumple con los requerimientos, cada vez más exigentes, que se plantean a los componentes para la industria alimentaria y establece así nuevas pautas. Como miembro del Grupo Europeo de Ingeniería y Diseño Higiénico (EHEDG, por sus siglas en inglés), Neugart también impulsa este desarrollo por sus propios medios. Las claves para el éxito son:

Soluciones de reductor económicas

Los reductores planetarios de Neugart pueden diseñarse con muchas variantes diferentes según el principio modular. De este modo, los clientes pueden beneficiarse de un precio de compra económico, sin tener que renunciar a la calidad.

Servicio a nivel mundial

Probablemente no hay país en la Tierra donde no podamos encontrar reductores de Neugart. Una estrecha red de experimentados ingenieros de ventas se extiende por todo el mundo. Siempre habrá alguien que pueda atenderle: sin importar en qué lugar del globo terráqueo se encuentre.

Alta resistencia incluso en condiciones extremas

Los reductores planetarios de Neugart son extremadamente resistentes. Gracias a las juntas optimizadas y a los lubricantes específicos para cada aplicación, nuestros accionamientos también funcionan a 40 °C negativos o están protegidos con las clases de protección más altas, como la IP69K



Higiene certificada

Somos el primer fabricante de reductores planetarios del mundo en obtener la certificación 3-A RPSCQC con arreglo a la exigente norma de higiene de 3-A Sanitary Standards, Inc. Esto ofrece a nuestros clientes la seguridad de una producción pura.



¿Y sabe qué es aún mejor?

Sabemos exactamente lo que Weber necesita. Desde hace más de 40 años, esta empresa produce sistemas innovadores para procesar, refinar y cortar embutidos, carne, queso y otros productos del sector alimentario. Loncheadoras, desolladoras, robótica para alimentación o escáneres de producto: la cartera del grupo Weber es muy variada. Y con el modelo 906 ha entrado en un nuevo terreno. Motivada por sus clientes fijos y también impulsada por una legislación cada vez más estricta en el campo de la

higiene alimentaria, los responsables de la empresa decidieron desarrollar una máquina aún más fácil de limpiar y altamente innovadora con un diseño abierto. Este diseño ofrece la ventaja de que siempre se pueden detectar y eliminar directamente los restos en cualquiera de las piezas montadas.

Disponibilidad en el diseño higiénico

Este aspecto fue precisamente el que se convirtió en uno de los mayores desafíos para los desarrolladores desde el principio. Para las zonas de máquinas en contacto directo con el producto, se dispone desde hace años de soluciones de fácil limpieza. Sin embargo, en lo referente a la cadena cinemática, los componentes higiénicos todavía están en su primera fase de desarrollo.

Apilado, cortado, plegado y colocación

Grosor de loncha uniforme y colocación precisa para el procesamiento posterior: los requisitos que se exigían al nuevo reductor eran ambiciosos. Pero fue exactamente en este ámbito, donde Neugart pudo exponer sus fortalezas y recurrir a su acreditada gama de productos estándar. Modificación rápida y flexible de acuerdo con los requisitos del cliente: todos los materiales utilizados debían aprobarse de conformidad con las regulaciones de la FDA (Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos). Incluso el lubricante utilizado tiene la aprobación NSF-H1 para excluir profilácticamente la contaminación.

Con tecnología y comprensión hacia el éxito

Para el concepto abierto, se necesitaron adaptar todas las interfaces adyacentes. Los expertos de Weber obtuvieron asistencia técnica a través del Neugart Calculation Program (NCP). Es gratuito, incluida la formación correspondiente, y la empresa de Breidenbach lo utiliza de forma tan activa como el Tec Data Finder de Neugart.

Mirando hacia el futuro

Desde la instalación hasta las pruebas de resistencia y la utilización, el reductor ha dado resultados magníficos en la máquina. El concepto actual es tan avanzado que incluso los competidores se sorprenden de la consistencia con que se ha aplicado la idea del diseño higiénico. En especial, los usuarios de EE. UU., las autoridades y organizaciones correspondientes están impresionados con la iniciativa de Weber.

¿Por qué no innovamos juntos?

 **CONTÁCTENOS.**

