

Pioniere unter sich

Weber Maschinenbau punktet in der Lebensmittelproduktion mit Neugarts Getrieben

Wenn's um die Wurst geht, gehört Weber Maschinenbau GmbH zu den Pionieren. Im Metier der hygienischen Maschinenbauweise hat die Unternehmensgruppe aus dem mittelhessischen Breidenbach mit Neugart einen ebenbürtigen Partner gefunden.

„Mit dem Slicer-Typ 906 ist uns eine Pionierleistung gelungen. Dies ist weltweit die erste Maschine ihrer Art, die konsequent im offenen Design umgesetzt wurde“, erklärt Andreas Harder, der als Entwickler maßgeblich an der Entstehung dieser neuen lebensmittelverarbeitenden Maschinengeneration beteiligt war. Mit ihr werden Wurst, Fleisch, Käse und Co. in der Industrie exakt so verarbeitet, wie wir sie am Ende in den Einkaufsregalen finden. Und das absolut hygienisch. Eines der entscheidenden Puzzleteile auf dem Weg zum Erfolg setzte Neugart.



Ohne Übertreibung kann man sagen, dass Neugart schon seit Jahren eine Vorreiterrolle einnimmt, wenn es um die Entwicklung von Antriebslösungen für die Lebensmittelindustrie geht.

Doch der Reihe nach: Wofür brauchen wir Slicer eigentlich?

Slicer sind leistungsstarke industrielle Schneidemaschinen, die Wurst, Schinken, Fleisch- und Käseprodukte flexibel und präzise verarbeiten. Und das ganz schön schnell. Bis zu 2.000 Schnitte pro Minute können solche Maschinen ausführen. Modellabhängig lassen sich Produkte bis 1600 Millimeter Länge sowie Endlosprodukte beladen und verarbeiten.

High-Tech-Slicer in offener Bauweise

„Dieses Konzept war nur zu schaffen, da wir höchst flexible und verlässliche Partner und Lieferanten an der Seite hatten“, sagt Philipp Held aus dem strategischen Einkauf bei Weber. Das richtige Design für die Anwendungen lieferte Neugart. Das HLAE ist das weltweit erste Planetengetriebe im Hygienic Design, was auch den strengsten internationalen Hygieneanforderungen entspricht und nach 3-A RPSCQC zertifiziert wurde. Es wird den weiter gestiegenen Anforderungen an Komponenten für die Lebensmittelindustrie gerecht und setzt so neue Maßstäbe. Als Mitglied der European Hygienic Engineering and Design Group (EHEDG) treibt Neugart diese Entwicklung selbst voran. Schlüssel zum Erfolg sind:

Wirtschaftliche Getriebelösungen

Planetengetriebe von Neugart lassen sich nach dem Baukastenprinzip variantenreich gestalten. Dadurch profitieren Kunden von einem wirtschaftlichen Anschaffungspreis – ohne auf Qualität zu verzichten.

Weltweiter Einsatz

Es gibt wohl kein Land der Erde, in dem keine Neugart-Getriebe laufen. Ein engmaschiges Netz erfahrener Vertriebsingenieure ist rund um die Welt gespannt. So ist immer jemand für Sie da – ganz egal wo Sie gerade sind.

Standhaftigkeit auch unter extremen Bedingungen

Die Planetengetriebe von Neugart halten vieles aus. Dank optimierter Dichtung und anwendungsabhängiger Schmierstoffe funktionieren unsere Antriebe auch bei minus 40 °C oder sind mit höchsten Schutzklassen, wie IP69K, geschützt.



Zertifizierte Hygiene

Als erster Hersteller von Planetengetrieben weltweit haben wir eine 3-A RPSCQC Zertifizierung nach dem anspruchsvollen Hygiene-Standard der 3-A Sanitary Standards, Inc. erhalten. Das bietet unseren Kunden die Sicherheit einer reinen Produktion.



Es wird noch besser

Genau das, was Weber braucht. Seit über 40 Jahren produziert der Betrieb wegweisende Systeme für die Verarbeitung, Veredelung und das Schneiden von Wurst, Fleisch, Käse und weiteren Lebensmitteln. Slicer, Skinner, Food Robotics, Produkt-Scanner – das Portfolio der Gruppe ist vielfältig. Und doch hat man sich mit dem Typ 906 auf neues Terrain begeben. Angetrieben durch bestehende Kunden und die immer strenger werdende Gesetzgebung im Bereich der Lebensmittelhygiene wollten die Verantwortlichen eine

noch besser zu reinigende und hoch innovative Maschine im offenen Design entwickeln. Das bietet den Vorteil, dass Verunreinigungen in jedem verbauten Teil immer direkt erkannt und beseitigt werden können.

Verfügbarkeit im hygienischen Design

Genau das stellte die Entwickler gleich zu Beginn vor eine der größten Herausforderungen. Für Maschinenbereiche mit direkter Produktberührung gibt es schon seit Jahren leicht zu reinigende Lösungen. Beim Antriebsstrang stecken hygienische Komponenten allerdings noch in den Kinderschuhen.

Stapeln, schindeln, falten, legen

Gleichmäßige Scheibenstärke, zielgenaues Platzieren zur Weiterverarbeitung: Die Anforderungen an das neue Getriebe waren ambitioniert. Doch genau dafür konnte Neugart seine Stärke nutzen und auf sein ausgereiftes Standardproduktprogramm zurückgreifen. Schnell und flexibel exakt nach Kundenwunsch modifiziert: Alle eingesetzten Materialien mussten dabei nach FDA-Vorgaben (U.S. Food and Drug Administration) zugelassen sein. Sogar der eingesetzte Schmierstoff verfügt über eine NSF-H1 Zulassung, um prophylaktisch eine Kontamination auszuschließen.

Mit Technik und Verständnis zum Erfolg

Für das offene Konzept galt es, alle angrenzenden Schnittstellen anzupassen. Technische Unterstützung erhielten die Experten von Weber dabei durch das Neugart Calculation Program (NCP). Das ist, inklusive der entsprechenden Schulung, kostenfrei und wird von den Breidenbachern ebenso rege genutzt wie der Neugart Tec Data Finder.

Blick in die Zukunft

Von Einbau über Dauertests bis zur Nutzung läuft das Getriebe in der Maschine reibungslos. Das derzeitige Konzept ist so zukunftsweisend, dass sich selbst Wettbewerber überrascht zeigen, wie konsequent der Hygiene Design-Gedanke umgesetzt wurde. Speziell die US-amerikanischen Anwender sowie die entsprechenden Behörden und Organisationen sind von Webers Vorstoß beeindruckt.

**Werden wir gemeinsam
zum Wegweiser?**

 **KONTAKTIEREN SIE UNS!**

