

Öncüler birlikte



Weber Maschinenbau Neugart redüktörleri ile gıda üretiminde öne çıkıyor

Çözüm söz konusu olduğunda, Weber Maschinenbau GmbH öncülerden biridir. Hijyenik makine mühendisliği alanında, Orta Hessen’de Breidenbach merkezli şirketler grubu Neugart’ta eşit bir iş ortağı buldu.

“Tip 906 Slicer ile öncü bir başarıya imza attık. Bu, açık bir tasarımda tutarlı bir şekilde uygulanan dünyadaki türünün ilk makinesi,” diye açıklıyor bir geliştirici olarak bu yeni nesil gıda işleme makinelerinin geliştirilmesinde önemli bir rol oynayan Andreas Harder. Bu makine sanayide sucuk, et, peynir ve benzerlerini aynen süpermarket raflarında bulduğumuz şekilde işlemek için kullanılır. Hem de kesinlikle hijyenik olarak. Başarıya giden yolda yapbozun belirleyici parçalarından birini Neugart yerleştirdi.



Gıda endüstrisi için tahrik çözümlerinin geliştirilmesi söz konusu olduğunda, Neugart’ın yıllardır öncü bir rol oynadığını söylemek abartı olmaz.

Ama sırasıyla ilerleyelim: Dilimleyicilere aslında niçin ihtiyacımız var?

Dilimleyiciler, sucuk, jambon, et ve peynir ürünlerini esnek ve hassas bir şekilde işleyen güçlü endüstriyel kesme makineleridir. Ve bunu oldukça hızlı yaparlar. Bu tür makineler dakikada 2.000’e kadar kesim yapabilir. Modele bağlı olarak 1600 milimetre uzunluğa kadar ürünler ve sonsuz ürünler yüklenip işlenebilir.

Açık tasarımlı yüksek teknoloji dilimleyiciler

Weber Stratejik Satın Alma bölümünden Philipp Held, “Bu konsept, sadece yanımızda son derece esnek ve güvenilir iş ortakları ve tedarikçilerimiz olduğu için mümkün oldu” diyor. Uygulamalar için doğru tasarımı Neugart sağladı. HLAE, aynı zamanda en katı uluslararası hijyen gereksinimlerini karşılayan, hijyenik tasarıma sahip dünyanın ilk planet redüktörüdür. Bu redüktör gıda endüstrisi bileşenlerine yönelik sürekli artan talepleri karşılar ve böylece yeni standartlar belirler. Avrupa Hijyenik Mühendislik ve Tasarım Grubu’nun (EHEDG) bir üyesi olarak Neugart, bu gelişmeyi kendisi ileriye taşıyor. Başarının anahtarı:

Ekonomik redüktör çözümleri

Neugart planet redüktörleri modüler prensibe dayalı olarak çeşitli şekillerde tasarlanabilir. Sonuç olarak, müşteriler ekonomik bir satın alma fiyatından yararlanır - kaliteden ödün vermeden.

Dünya genelinde kullanımda

Muhtemelen dünyada Neugart redüktörlerinin çalışmadığı hiçbir ülke yoktur. Deneyimli satış mühendislerinden oluşan yoğun bir ağ tüm dünyada heyecanla bekliyor. Böylece birileri her zaman yanınızda - her nerede olursanız olun.

Ekstrem koşullar altında bile kararlılık

Neugart'ın planet redüktörleri birçok şeye dayanabilir. Optimize edilmiş contalar ve uygulamaya özel yağlayıcılar sayesinde tahriklerimiz ayrıca eksi 40 °C'de çalışır veya IP69K gibi en yüksek koruma sınıflarıyla korunur.



Hygienic Design

Kirin HLAE'de hiç şansı yok! Ve benzersizliği şudur: Hygienic Design'a sahip dünyanın ilk planet dişli redüktörüdür - radyal civatalar esnek, güçlü ve kolay ve yine de hızlı bir şekilde temizlenebilir.



Daha da iyi olacak

Tam da Weber'in ihtiyacı olan şey. 40 yılı aşkın bir süredir şirket, sucuk, et, peynir ve diğer gıdaların işlenmesi, değerli hale getirilmesi ve kesilmesi için çığır açan sistemler üretmektedir. Dilimleyiciler, sıyırıcılar, gıda robotları, ürün tarayıcıları - grubun portföyü çok çeşitlidir. Yine de Tip 906 ile yeni bir alana girildi. Mevcut müşteriler ve gıda hijyeni alanındaki giderek katılan mevzuat tarafından yönlendirilen sorumlular, açık tasarıma sahip, temizlemesi daha da kolay ve son derece yenilikçi bir makine geliştirmek istediler. Bu, her yerleşik

parçadaki kontaminasyonun her zaman tespit edilebilmesi ve doğrudan ortadan kaldırılabilmesi avantajını sunmaktadır.

Hijyenik bir tasarımda bulunabilirlik

Bu, geliştiricilerin en başta karşılaştığı en büyük zorluklardan biriydi. Doğrudan ürünle temas eden makine alanları için yıllardır temizlenmesi kolay çözümler zaten var. Ancak güç aktarma organındaki hijyenik bileşenler henüz emekleme aşamasında.

istifleme, üst üste kesim, katlama, döşeme

Düzenli dilim kalınlığı, daha sonraki işlemler için hassas yerleştirme: Yeni redüktör için gereksinimler iddialıydı. Ancak Neugart güçlü yanlarını tam olarak bunun için kullanabildi ve iyi tasarlanmış standart ürün programına başvurdu. Tam olarak müşteri gereksinimlerine göre hızlı ve esnek bir şekilde modifiye edildi: Kullanılan tüm malzemelerin FDA spesifikasyonlarına (ABD Gıda ve İlaç Dairesi) göre onaylı olması gerekiyordu. Kullanılan yağlayıcı bile kontaminasyonu önlemek için NSF-H1 onayına sahiptir.

Teknoloji ve anlayış ile başarıya

Açık konsept için tüm bitişik arayüzleri uyarlamak gerekiyordu. Weber uzmanları, Neugart Calculation Program'ından teknik destek aldılar (NCP). İlgili eğitim dahil olmak üzere bu program ücretsizdir ve Breidenbacherlilar tarafından Neugart gibi yoğun kullanılmakta Tec Data Finder.

Geleceğe bakış

Redüktör, makinede kurulumdan dayanıklılık testlerine ve kullanıma kadar sorunsuz çalışıyor. Mevcut konsept o kadar ileriye dönük ki rakipler bile hijyenik tasarım konseptinin ne kadar tutarlı bir şekilde uygulandığına şaşırıyorlar. Özellikle ABD'li kullanıcılar ve ilgili makamlar ve kuruluşlar, Weber'in girişiminden etkileniyorlar.

**Bizimle birlikte geleceğe
giden yolu işaret etmek ister
misiniz?**

 **BİZİMLE İLETİŞİME GEÇİNİZ!**

