Fra pionieri

Weber Maschinenbau punta sui riduttori di Neugart per la produzione di alimenti

Se si parla di salumi, Weber Maschinenbau GmbH fa parte del gruppo dei pionieri. Per la realizzazione di macchine in hygienic design il gruppo imprenditoriale di Breidenbach in Assia centrale ha individuato in Neugart un degno partner.

"Con il modello Slicer 906 abbiamo creato una vera innovazione: si tratta infatti della prima macchina al mondo di questo tipo coerentemente realizzata con design aperto", spiega Andreas Harder, che in veste di sviluppatore ha dato un contributo determinante allo sviluppo di questa nuova generazione di macchine per la lavorazione degli alimenti. Una generazione che lavora a livello industriale salumi, carni, formaggi e prodotti affini, precisamente come li troviamo esposti alla fine nelle scansie di vendita. Tutto questo con igiene assoluta. Ed è stata Neugart a inserire una delle tesserine decisive del puzzle lungo il percorso verso il successo.

Si può affermare senza timore di esagerare che ormai da anni Neugart riveste il ruolo di precursore nello sviluppo di soluzioni di trasmissione per l'industria alimentare.

Ma andiamo con ordine: a cosa servono effettivamente le slicer?

Le slicer sono potenti affettatrici industriali utilizzate per la lavorazione flessibile e precisa di salumi, prosciutto, prodotti a base di carne e formaggi. E in più sono anche molto veloci. Queste macchine sono in gradodi eseguire fino a 2.000 tagli al minuto. A seconda del modello, è possibile caricare e lavorare prodotti di lunghezza massima pari a 1.600 mm, nonché prodotti in continuo.

Slicer hich tech dalla struttura aperta

"Siamo stati in grado di realizzare questo concept anche grazie ai partner e fornitori estremamente flessibili e affidabili che ci hanno affiancato", afferma Philipp Held del settore Acquisti Strategici di Weber. Neugart ha fornito il design giusto per quelle applicazioni. Il modello HLAE è infatti il primo riduttore epicicloidale al mondo in Hygienic Design conforme anche ai requisiti internazionali più severi in materia di igiene. In questo modo soddisfiamo i requisiti sempre più elevati che i componenti per l'industria alimentare devono presentare e fissiamo nuovi standard. Con l'adesione al consorzio European Hygienic Engineering and Design Group (EHEDG) è la stessa Neugart ad accelerare questo sviluppo. Le chiavi per il successo sono:

Soluzioni economiche

I riduttori epicicloidali di Neugart si possono configurare in tante varianti, secondo il principio della modularità. In questo modo i clienti beneficiano di un prezzo d'acquisto economico, senza dover rinunciare alla qualità.

Impiego in tutto il mondo

Non esiste forse paese al mondo in cui non venga impiegato un riduttore Neugart. Una fitta rete di esperti ingegneri commerciali copre tutto il mondo. Così potrete sempre contare sull'assistenza di qualcuno, ovunque vi troviate.

La costanza anche in condizioni estreme

La resistenza dei riduttori epicicloidali Neugart è proverbiale. La tenuta ottimizzata e i lubrificanti specifici per l'applicazione consentono alle nostre trasmissioni di funzionare anche a – 40 °C. In alternativa possono presentare classi di protezione elevatissime, come la IP69K.

Hygienic Design

Con la serie HLAE lo sporco non ha speranza! Il prodotto deve la sua eccezionalità al fatto di essere il primo riduttore epicicloidale al mondo in Hygienic Design – flessibile senza vite radiale, potente eppure facile e veloce da pulire.

Prodotto ulteriormente perfezionato

Proprio ciò che serve a Weber.
Da oltre 40 anni l'azienda realizza sistemi pionieristici per la lavorazione, la trasformazione e il taglio di salumi, carne, formaggio e altri alimenti. Slicer, asportatrici, robotica per l'industria alimentare, scanner di prodotto – il portafoglio del gruppo è quanto mai vario. Eppure con il modello 906 ci si è avventurati su un terreno inesplorato. Spinti dai clienti storici e dalla legislazione sempre più severa in materia di igiene alimentare, i responsabili avevano intenzione di sviluppare una macchina in design aperto, che fosse ancor più facile da pulire e altamente innovativa. Il vantaggio consiste nella possibilità di individuare e rimuovere sempre direttamente lo sporco in ogni parte installata.

Disponibilità dei componenti in Hygienic Design

Una delle maggiori sfide che gli sviluppatori si sono trovati ad affrontare fin dall'inizio è stata proprio questa. Per le aree della macchina a contatto diretto col prodotto esistono già da anni soluzioni di facile pulizia. Nel sistema di trasmissione, tuttavia, lo sviluppo di componenti igienici è ancora agli albori.

Disporre i prodotti impilati, sfalsati, piegati, stesi

Spessore uniforme delle fette, posizionamento preciso per consentire l'ulteriore lavorazione: i requisiti posti al nuovo riduttore erano ambiziosi. Eppure proprio per soddisfarli Neugart è riuscita a far leva sui propri punti di forza attingendo al suo perfezionato programma di prodotti standard e modificando in modo rapido e flessibile i prodotti, esattamente in base alle esigenze dei clienti: tutti i materiali impiegati dovevano essere omologati secondo le disposizioni della FDA (la Food and Drug Administration statunitense). Peraltro anche il lubrificante usato presenta un'omologazione NSF-H1, per escludere in via preventiva una contaminazione.

Tecnologia e comprensione chiavi del successo

Il concetto di struttura aperta imponeva di adeguare ogni elemento di interfaccia adiacente. In questa fase gli esperti di Weber si sono avvalsi dell'assistenza tecnica del Neugart Calculation Program (NCP), che è gratuito, compresa la relativa formazione, e viene attivamente utilizzato dall'azienda di Breidenbach unitamente al Neugart Tec Data Finder.

Uno sguardo al futuro

Installazione, test di durata e infine uso, il riduttore opera nella macchina impeccabilmente durante tutte queste fasi. Il concetto attuale è quindi talmente futuristico che persino la concorrenza mostra il suo stupore nel constatare con quanta coerenza è stata realizzata l'idea di Hygienic Design. In particolare gli utilizzatori statunitensi e le loro autorità e organizzazioni sono rimasti colpiti dai progressi di Weber.