

Anwenderbericht

Maßgeschneiderte Lösung für höchste Reinheit

Zwei Schnellauftore „Easy Clean“ von EFAFLEX sorgen für absolute Sauberkeit in der Milchpulverabfüllung

In der Lebensmittelproduktion werden Betriebsplaner immer wieder vor schwierige Aufgaben gestellt, wenn es in der Endphase darum geht, noch „offene“ Fertigwaren hygienisch zu verpacken und anschließend in den Logistikbereich zu übergeben. Im Abfüll- bzw. Abpackbereich dürfen dabei keine Verunreinigungen verursacht werden. Das Hofmeister-Käsewerk in Moosburg hat diesen kritischen Bereich, der sich an die neue Abfüllanlage für Milchpulver anschließt, mit Hilfe einer Schleuse aus zwei schnelllaufenden Industrietoren EFA SRT-EC von EFAFLEX hygienisch gesichert.

„Milchpulver ist ein Lebensmittel. Das bedeutet, dass der Abfüllbereich sehr dicht und sauber vom Logistikbereich getrennt sein muss“, erklärt Roland Zimmert, der die technische Leitung der Produktionsstandorte Moosburg und Pfeffenhausen im Hofmeister-Käsewerk verantwortet. Er beschreibt, wie die Big Bags nach dem Befüllen mit Milchpulver von der Absackanlage zunächst über ein Rollenband in eine Schleuse transportiert werden. Hierzu erfolgt durch die Anlagensteuerung der „Auf-Impuls“ für das Innentor und der Big Bag fährt ein. Nach dem raschen Schließen und der „Tor-zu“-Meldung der Torsteuerung an die Anlagensteuerung kann nun das äußere Tor zum Logistikbereich geöffnet werden. Durch die maximalen Öffnungs- und Schließgeschwindigkeiten und die sehr kurzen Torzyklen erfüllen die beiden EFA-SRT-EC die Hygieneanforderungen dieses speziellen Bereiches. Erst außerhalb des Schleusenraumes wird die übergroße Milchpulver-Packung auf Europaletten gesetzt. „Da dürfen keinesfalls Fremdkörper, wie zum Beispiel winzigste Splitter von den Holzpaletten, in die

Abfüllung gelangen! EFAFLEX ist für uns ein langjähriger Partner, wenn es um Tore geht“, erzählt Roland Zimmert weiter. „Dazu kommt, dass dieser Torhersteller mit dem speziellen „Easy-Clean-Design“ genau das Hygiene-Konzept anbieten kann, das wir hier für unsere Produktion benötigen.“

Durch die platzsparende Bauweise kann das EFA-SRT®-EC auch in räumlich begrenzten Einbausituationen eingesetzt werden. Die Montage der Tore sei nicht ganz einfach gewesen, da beide Tore in Rollenbänder integriert werden mussten. Durch die beengte Einbausituation und die millimetergenaue Integration der Tore zwischen und auf die neuen Rollenbänder musste mit Hilfe eigens angefertigter Schablonen die Abstimmung der Gewerke Stahlunterkonstruktion und Wandverkleidung der Schleuse im Vorfeld erfolgen. Die beiden Tore werden durch die übergeordnete Anlagen-Steuerung vollautomatisch gesteuert. „Diese Lösung ist für uns wirklich maßgeschneidert“, so Roland Zimmert.

Das EFA-SRT®-EC Rolltor ist die optimierte Lösung für alle Durchgänge im Innenbereich mit höchsten hygienischen Anforderungen, zum Beispiel im Lebensmittelbereich. EC steht für „Easy Clean“, leicht zu reinigen. Es öffnet mit einer Geschwindigkeit von bis zu 2,0 m/s und schließt mit bis zu 0,75 m/s. Die Konstruktion ist ausgelegt auf bis zu 150.000 Lastwechsel pro Jahr. Die EFAFLEX-Ingenieure haben das Rolltor in enger Zusammenarbeit mit der Lebensmittelindustrie entwickelt. EFAFLEX Rolltore werden weltweit eingesetzt, wo hygienische Sicherheit benötigt wird. Das EFAFLEX SRT-EC® ist als einziges hygienisches Rolltor für den Lebensmittelbereich vom Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure e. V. (BVLK) empfohlen. Die gesamte Rolltorkonstruktion ist serienmäßig in Edelstahl ausgeführt. Die Verriegelung der Zargendeckel kann ganz einfach gelöst und die Zargen zur Reinigung aufgeklappt werden. Vom BLVK wird besonders auf die Möglichkeit des Schäumens und auf die Reinigung mit einem Dampfstrahler verwiesen. Der elastische Behang entspricht den HACCP- und FDA-Vorgaben. Die Abdeckung der Rolltor-Wickelwelle ist schräg und mit beidseitigen Zwangsabläufen für einen kontrollierten Abfluss von Flüssigkeiten

versehen, sodass keine Verunreinigungen auf den Fahrweg oder gar die Lebensmittel gelangen können. Mit einfachen Handgriffen lässt sich diese Rolltor Abdeckung nach oben schwenken. So kann deren Unterseite und auch die Wickelwelle selbst gut erreicht und leicht gereinigt werden.

Die Grundkonstruktion des Rolltores EFA-SRT®-EC ist bis ins kleinste Detail durchdacht. So werden beispielsweise selbst die Gegengewichte des Gewichtsausgleichs serienmäßig durch eine spezielle KTL-Beschichtung gegen Korrosion geschützt. Alle elektrischen und elektronischen Bauteile der Mikroprozessoren-Steuerung sind u.a. zusammen mit dem Frequenzumformer in einem Edelstahl-Schaltschrank aus V2A in der Schutzklasse IP 65 untergebracht.

Eine zuverlässige Betriebsausrüstung, wie die schnellen Rolltore für den Hygienebereich, ist für die Verantwortlichen im Hofmeister-Käsewerk unerlässlich. Die Kunden des Betriebes setzen höchstes Vertrauen in die Qualität der Produkte. Das Unternehmen stellt Schmelzkäse und Milchpulver für die Lebensmittelindustrie her. Die Kunden sind die weltweit erfolgreichsten Unternehmen ihrer Branche. Das Hofmeister-Käsewerk wurde 1908 gegründet. Heute arbeiten am Standort Moosburg 60 Beschäftigte. Weltweit sind für die Hofmeister-Champignon Gruppe zirka 1.000 Mitarbeiter tätig.

Pressekontakt
bei EFAFLEX:
Herr Alexander Beck
0049 8765 – 82126
alexander.beck@efaflex.com