

Kunststoffmodulbänder machen die Pastaproduktion sicherer und flexibler

Nudeln am laufenden Band

Edelstahlnetzبänder oder Kunststoffmodulبänder? Vor dieser Entscheidung stand ein renommierter Hersteller von Pastaprodukten für Convenience Food. Warum sich das Unternehmen für Kunststoffmodulبänder entschied, lesen Sie hier.

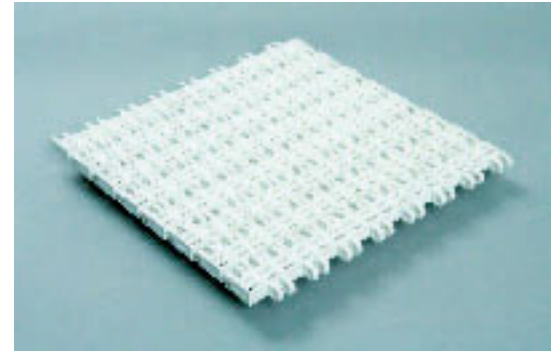


Verkürzter Kühlprozess: Die Kunststoffmodule speichern anders als Edelstahl keine Wärme. Das spart Zeit und Geld.

Über 25 m schlängelt sich das Förderband durch die Produktionshalle. Rohmaterialien, halbfertige und fertige Produkte liegen darauf, werden verarbeitet, erhitzt, gekühlt und verpackt. Plötzlich stockt das Band, gerät aus dem Takt. Um weitere Schäden zu vermeiden, schaltet der Maschinenführer ab. Die Produktion kommt zum Erliegen. Nicht selten dauert es mehrere Stunden bis der beschädigte Abschnitt mit dem Schweißgerät ausgetauscht ist und das Band wieder läuft. Neben hohen Reparaturkosten sorgen derartige Störungen auch für Umsatzeinbußen.

Nudeln am laufenden Band

Solche teuren Bandausfälle kennt auch ein Hersteller von Pasta für Convenience Food. Täglich gehen dort 260 km Nudeln übers Band und landen genussfertig in handlichen Portionsbechern. Die Fertigungsanlage funktioniert vollautomatisch. In einem großen Silo wird die Nudelteigmischung bereitgestellt und anschließend vom Extruder als Endlosnudel direkt auf ein Förderband mit einer Breite von 1,20 m gepresst. Anschließend werden die Rohlinge gegart. Sie fahren mit einer Geschwindigkeit von 6 m/min durch einen Kocher mit heißem Wasser. Nach 360 s ist die Pasta al dente und durchläuft nun einen 15 m langen Abkühltunnel, bevor eine Walze die Stränge in 30 cm lange Stücke schneidet. Letztere werden gemeinsam mit der Soße in Schalen abgefüllt, die abschließend luftdicht mit einer Kunststoffolie versiegelt werden. Bei der automatischen Pastaproduktion hat ein Bandausfall dramatische Folgen, denn der unverarbeitete Nudelteig wird in der heißen



Das Stecksystem sowie die je 200 mm breiten und 25 mm langen Einzelmodule sorgen für Flexibilität und machen die Förderstrecke schnell auf- oder umrüstbar

Produktionszone schnell ungenießbar. Gleiches gilt für die Nudeln im Kocher. Vor diesem Hintergrund tauschte der Pasterhersteller seine wuchtigen Edelstahlnetzبänder gegen ein filigranes Kunststoffmodulband von Movet aus. Das Band besteht aus 14.600 Modulen, wovon jedes ohne großen Aufwand ausgetauscht werden kann. Möglich wird dies durch ein einfaches Stecksystem. Ähnlich wie Legosteine lassen sich die Einzelteile ruckzuck auseinanderbauen und zusammenstecken. Lange Stillstandzeiten werden so vermieden.

Energie einsparen inklusive

Das Modulband, das aus hygienischen Gründen komplett eingehaust ist, besteht aus temperaturbeständigem modifiziertem Polypropylen. Im Unterschied zu den vorher eingesetzten Edelstahlnetzبändern heizt es sich kaum auf und hilft so, Energie zu sparen. Ein weiterer Vorteil, den das Stecksystem sowie die je 200 mm breiten und 25 mm langen Einzelmodule bieten: Die Förderstrecke ist schnell und unkompliziert auf- oder umrüstbar. Beim Pastaband etwa beschleunigen nachträglich eingebaute Linienteiler die Fertigung. Sie teilen die Förderfläche in zwölf gleich große Sektionen ein. In jeder befinden sich exakt fünfzehn Teigstränge. Falsche Portionen durch verrutschte Nudeln sind passé. Die Maschine ist schneller getaktet. Die Folge: verdreifachte Stückzahlen bei gleichbleibender Produktionszeit und besserer Qualität.

» www.prozesstechnik-online.de
Suchwort: dei1215movet

Autorin



Ronja Gysin
Freie Journalistin