

Module bewegen Fleisch

► **Bis zu einer Tonne Steaks**, Keulen und Schnitzel liegen gleichzeitig auf der 22 m langen Förderanlage im Zerlegebetrieb der Kübler GmbH. Wegen eines Achsbruchs auf dem 11 m langen Teilstück des Edelstahlbandes bekam das Zuführsystem auf 20 cm Länge eine Delle. Der Schaden behinderte den Produktionsablauf und ließ die Edelstahlplatten schneller verschleifen. Deshalb beschloss Betriebsleiter Peter Faschingbauer kurzerhand, das Förderband auszutauschen. Eine kostengünstige und vor allem lebensmittelgerechte Lösung musste her. Überzeugen konnte Hans Schüßler mit seiner Fördertechnik-Marke Movet.

Schüßler ersetzte das Edelstahlband mit seinen wuchtigen Umläufen durch ein Kunststoffband aus tausenden Einzelmodulen. Viele Lebensmittelbetriebe setzen Lösungen gleicher Bauart ein. „Der Vorteil von Kunststoff in diesem Fall ist, dass er sich bei Schlägen auf das Band nicht verformt“, sagt der Experte. Außerdem nehmen Schneidmesser und -werkzeuge keinen Schaden, wenn sie das Band berühren.

Das neue System kann bei Beschädigungen viel schneller und ohne Fremdpersonal repariert werden. „Ein talentierter Mitarbeiter vor Ort kann das in weniger als zehn Minuten erledigen“, so Schüßler. Grund dafür ist ein einfaches Stecksystem. Ähnlich wie Legosteine lassen sich die Einzelteile ruckzuck auseinanderbauen und zusammenstecken. Lange Stillstandzeiten werden so vermieden.

Kostengünstiger Betrieb

Weil das Modulband einfacher zu warten ist, liegen die Reparaturkosten samt Schlosser nur bei einem Drittel. Und wegen der deutlich kleineren Antriebsräder verläuft der Rücklauf höher über dem Hallenboden, so dass auch die Unterseite des Transportgurts einfach gereinigt und überprüft werden kann. „Das verbessert die Hygiene und die Wartung“, lobt Faschingbauer, der mit 150 Mitarbeitern jährlich 4.000 t Fleisch verarbeitet, die in Kantinen, Mensen und Pflegeheimen vermarktet werden.

7.000 Euro hat der Betrieb in die neue Transporttechnik investiert. Ein Edelstahlband hätte doppelt so viel gekostet. Dabei lieferte der Intralogistik-Dienstleister nicht nur den neuen Kunststoffgurt, sondern er optimierte das Gesamtsystem zudem baulich, verkürzte die Bandübergänge.

Die Module wurden aus schlagfestem Polyethylen gefertigt. Ein Material, das sich bestens für Prozesse eignet, die zwischen -40 °C und $+60\text{ °C}$ ablaufen. Bei Kochvorgängen dagegen kommt modifiziertes Polypropylen zum Einsatz, das bei Temperaturen um 100 °C stabil bleibt. Beide Stoffe sind FDA- und EU-Norm-konform.

Auch die blaue Farbe von Küblers Förderband entspricht den neuesten Lebensmittelvorschriften.

Individuell für den Kunden

Movet, die mit Modulbändern, Flanschlagern, Maschinenfüßen oder Frei- und Rücklaufsperrern dieses Jahr 1,7 Millionen Euro umsetzen, kennen die Herausforderungen der Lebensmittelproduktion gut: „Bei Pastaherstellern müssen wir Kochprozesse berücksichtigen, bei Süßigkeiten, Wurst- und Fleischwaren kommen Kühlvorgänge ins Spiel“, gibt Geschäftsführer Schüßler Einblick in seinen Beratungsalltag. Oft arbeiten der Inhaber und seine Ingenieure eng mit den Experten der Kunden zusammen, die ihre branchenspezifischen Maschinen und Anlagen selbst bauen. Wechselt der Nutzer von einem Edelstahl- auf ein Modulband, kann der bisherige Maschinenbandkörper weiterverwendet werden.

Form und Farbe der Komponenten sind um bis zu 100 Prozent individualisierbar und werden an das transportierte Produkt angepasst. Für Unternehmen, deren Ware direkt in die Endkundenverpackung wandert, kommen etwa Linienteiler in Frage. Sie teilen die Förderfläche in Sektionen ein und sorgen dafür, dass stets die gleiche Warensortierung in der Blisterpackung landet. „Der Packprozess vereinfacht sich, da zeitaufwendiges Zuordnen überflüssig wird“, erklärt Schüßler. 1995 hatte sich der Industriemeister mit Fördertechniklösungen selbstständig gemacht. Heute beschäftigt der 57-Jährige sechs Mitarbeiter und betreut bundesweit rund 1.500 Kunden. Variabel ist die Oberflächenstruktur der Kunststoffmodule. Werden Fleischwaren tiefgekühlt, eignet sich eine sogenannte „Non-Stick-Antihaft-Oberfläche“ mit Noppen. Sie verhindert, dass die Ware am Fördergurt anhaftet. Die Gitterform des Modulbands regelt derweil den Luft- oder Wasserdurchfluss. Je nach Transportgut gewährleisten enge oder weite Lochabstände den optimalen Flow.

Ronja Gysin

Nach einem Achsbruch des Fleischförderbandes tauschte Großmetzger Kübler in Waiblingen seinen wuchtigen Edelstahlgurt gegen einen filigraneren aus Kunststoff aus. Dieser besteht aus tausenden Einzelmodulen und bietet zahlreiche Vorteile.

Das Förderband mit Kunststoffmodulen überzeugt auch mit geringen Wartungskosten.



Hans Schüßler/Movet