

Verpackungsmaschine
Machine d'emballage

Lebensmittelindustrie erhältlich. Diese H1-Schmierstoffe werden in einem speziell dafür ausgelegten, räumlich abgetrennten Bereich der Produktion hergestellt. Zudem sind seit neuestem ausgewählte H1-Fette in der Lube-Shuttle-Kartusche erhältlich. Diese Schraubkartuschen ermöglichen eine besonders einfache und saubere Anwendung beim Einlegen in die Fettpresse. Der robuste Gewindeanschluss mit grosser Öffnung verhindert ein Überdrehen. Zudem bieten diese Kartuschen eine optimale Restentleerung, das Entlüften entfällt und die Leerkartuschen sind wiederbefüllbar. Mit geringem Kraftaufwand kann ein Arbeitsdruck von über 400 bar erreicht werden.

Weiteres Angebot

Neben den H1-Schmierstoffen befinden sich im Portfolio von SETRAL auch Wartungsprodukte wie Korrosionsschutzmittel oder Reiniger und Entfetter, auch diese mit H1 Registrierung. Seit kurzem sind zudem ausgewählte 3H-Öle im Angebot. Dieser spezielle Standard bezeichnet Trennmittel (release agents), die direkt mit dem Lebensmittel in Kontakt kommen dürfen. Einsatzmöglichkeiten sind zum Beispiel Grills oder Backformen für Brot oder Kekse. SETRAL ist auch ISO 21 469 zertifiziert.

Umfassende Beratung vor dem Spezienschmierstoffeinsatz steht bei SETRAL stets im Mittelpunkt. Der richtige H1-Schmierstoff in der richtigen Menge aufgetragen minimiert den Energie-

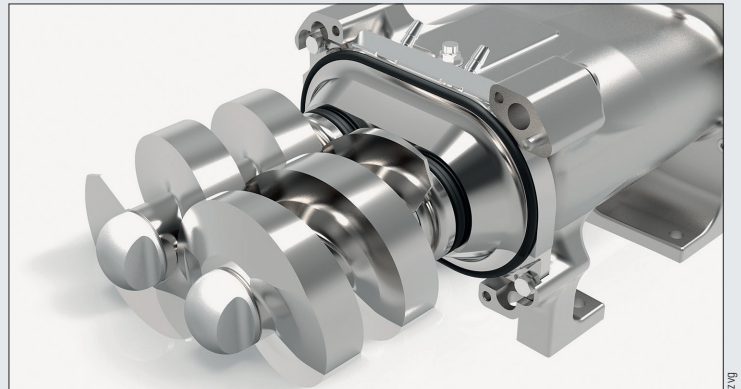
verbrauch, reduziert Abfall, verlängert Werkzeugstandzeiten, reduziert Ausfallzeiten, dehnt Nachschmierintervalle aus und ist nicht zuletzt ein wichtiger Baustein für die Produktsicherheit von Lebensmitteln. Kontaktieren Sie die SETRAL-Experten von AVIA A.H. Meyer & Cie. AG und informieren Sie sich rund um die Themen Schmierstoffe, Trennen, Schützen und Reinigen unter +41 44 498 15 15 oder schmiermittel@ahmeyer.ch | www.ahmeyer.ch.

Für ergänzende Informationen steht Ihnen unser Verkaufsführer, Herr Rino Anniballo E-Mail: r.anniballo@ahmeyer.ch und Tel. 079 914 64 82, jederzeit gerne zur Verfügung.

Le bon lubrifiant

Les scandales dans l'industrie alimentaire, parfois dus à des lubrifiants inadaptés, se répètent. Il existe pourtant depuis longtemps déjà des lubrifiants spéciaux qui, lorsqu'ils sont employés à bon escient, n'ont pas d'incidence négative sur les denrées alimentaires et contribuent ainsi à la sécurité des produits.

En l'absence de réglementation internationale uniformisée, c'est principalement le standard H1 qui imposé dans le domaine des lubrifiants. Par ailleurs, contrairement à l'image faussement répandue, ces substances n'ont qualitativement rien à envier aux lubrifiants usuels, voire peuvent s'avérer supérieures. SETRAL fabrique depuis longtemps de tels lubrifiants, outre différents autres produits d'entretien tels que protection contre la corrosion, nettoyeurs ou dégraissants. Depuis peu, l'entreprise propose aussi des huiles 3H, un standard qui leur permet même d'entrer en contact directe avec les denrées alimentaires.



Schraubenspindelpumpe RotoTwin® ohne Gehäuse.
La pompe à vis hélicoïdales RotoTwin® sans carter.

Schraubenspindelpumpen haben viele Vorteile

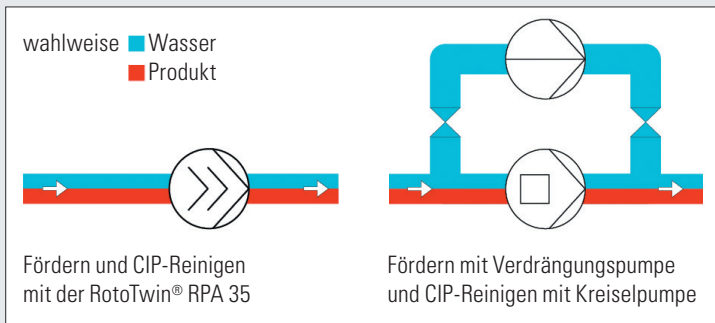
Schonende und hygienische Förderung, tiefe Produktionskosten, einfache Reinigung: Um all diesen Anforderungen zu genügen, bieten sich Schraubenspindelpumpen an.

Die beste Förderlösung für den ganzen Produktionsablauf zu finden, ist kein einfacher Prozess. Gerade wer auf hohem Hygieneniveau produziert, muss sich auch mit den einzelnen Anlagenkomponenten wie der Pumpe auseinandersetzen. Es geht darum, dass Gleichgewicht zwischen einfacher Reinigung, hygienischer Förderung, tiefen Produktionskosten und schonender Förderung zu halten. Ein idealer Partner dafür sind die Schraubenspindelpumpen.

Einfache Reinigung

Die Schraubenspindelpumpen transportieren mit zwei ineinander kämmenden und rotierenden Förderschrauben unterschiedlichste Medien von niedrig- bis hochviskos oder mit Zuführschnecke gar stichfest. Die Pumpe bewältigen problemlos Saft, Joghurt, Gelatine, Fleischmassen bis hin zu Schmelzkäse. Nach der Produktion lässt sich die Pumpe, dank den hohen Drehzahlen von

bis zu 4000 min⁻¹, ganz einfach auch zur CIP (Cleaning in Place)- oder SIP (Sterilisation in Place)-Reinigung einsetzen. Schraubenspindelpumpen erlauben es wahlweise Produkt oder Reinigungsflüssigkeit zu fördern und machen eine zusätzliche Pumpe inkl. Bypass-Leitungen für die Reinigung überflüssig. Die Pumpe erzeugt auch mit wässrigen Medien einen Druck von bis zu 30 bar. Dies ermöglicht die Entleerung produktgefüllter Leitungen, Apparate und Armaturen mit Hilfe von Reinigungsflüssigkeit oder Wasser. Thomas Bickel, Geschäftsführer der Rototec AG, unabhängiger Pumpendienstleister, ist überzeugt: «Mit der Schraubenspindelpumpe gehört die Handreinigung der Vergangenheit an». Das wirkt sich direkt auf die Kosten und die Lebensdauer der Pumpe aus. Die mühsame Öffnung und Reinigung der Pumpe an oft schlecht zugänglichen Stellen, braucht nicht nur Zeit, son-



Vergleich der Förderung mit einer Schraubenspindelpumpe und mit einer Verdrängerpumpe • Comparaison du transport avec une pompe à vis et une pompe volumétrique.

dern belastet sowohl die Pumpe wie auch die Dichtungselemente.

Hygienische Förderung

Um hygienisch oder gar aseptisch zu produzieren, muss der ganze Produktraum nach innen und ausen komplett dicht sein. Dabei unterscheidet man grundsätzlich zwischen den statischen und den dynamischen Dichtungselementen.

Statische Dichtungen verhindern oder reduzieren den Stoffaustausch zwischen Produktraum und Umgebung. Die Dichtelemente verhalten sich statisch, also bewegungslos, zueinander. Für eine erfolgreiche statische Dichtung dürfen keine Schatten- oder Toträume entstehen, in denen sich

Verschmutzungen, Bakterien und Keime festsetzen können. Auch muss der produktberührte Teil der Dichtung im Strömungsbereich des Produktes liegen, um vom Reinigungsmedium optimal umspült und gereinigt zu werden. Besondere Aufmerksamkeit gilt dabei den Temperaturschwankungen, die bei der CIP- und SIP-Reinigung entsteht und die Dichtungen wachsen und schrumpfen lassen.

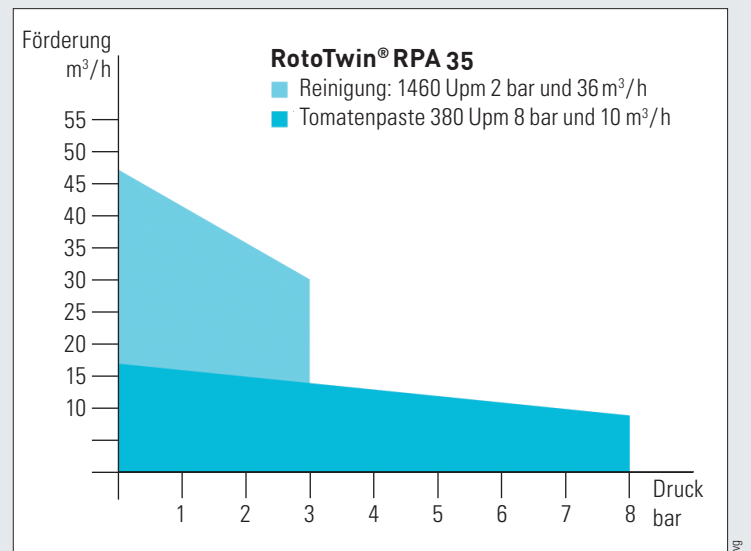
Dynamische Dichtungen dichten zwei Bauteile ab, die sich rotatorisch zueinander bewegen. Bei der Schraubenspindelpumpe sind dies die beiden Schrauben und das Pumpengehäuse. Als hygienische Abdichtung kommen im Lebensmittelbereich fast nur gespülte/

gesperrte Gleitringdichtungen und Radialwellendichtringe zum Zug.

Tiefe Produktionskosten

Eine auf die Bedürfnisse abgestimmte und sorgfältig ausgelegte Pumpe mit robusten Bauteilen kann die reinigungs- und revisionsbedingten Standzeiten stark reduzieren und damit die Produktionskosten tief halten. Schraubenspindelpumpen der neuesten Generation wurden nicht nur speziell für die hygienische Förderung entwi-

ckelt, sondern vereinfachen, dank innovativen Techniken und Entwicklungen, den prozesstechnischen Aufwand auf ein Minimum. So entfällt nach dem Wechsel der Spindel die Neusynchronisation. Und auch das Ausrichten der Kupplung nach Servicetätigkeiten ist mit dem selbstzentrierenden Flanschgehäuse nicht mehr notwendig. Fliegende Wellen sind einfach erreichbar und im Vergleich zu Zahnradern schnell zu ersetzen. Ein weiterer wichtiger Aspekt ist,



Fördern und Reinigen mit der Schraubenspindelpumpe RotoTwin® • Transporter et nettoyer avec la pompe à vis RotoTwin®.

Anzeige

Sauber und rein

Hygienetechnik für Personal und Betrieb

S U L B A N A

sulbana.com



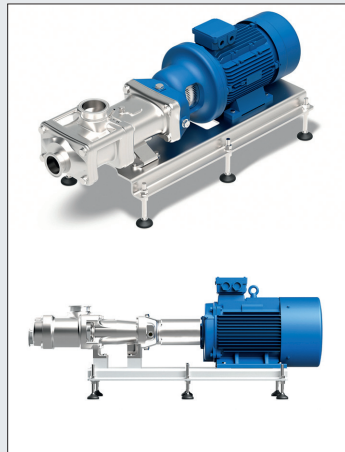
dass Schraubenspindelpumpen reversibel, also in beide Richtungen, fördern können. Damit kann die Pumpe sowohl als Lade- wie auch Entladepumpe eingesetzt werden.

Schonende Förderung

Naturbelassene Produkte oder Texturen liegend voll im Trend der Lebensmittelbranche. Gerade klebrige, fasrige, körnige oder stückige Produkte stellen aber hohe Anforderungen an den gesamten Produktionsprozess. Um dabei auf hohem Qualitätslevel zu produzieren, sorgen eine axiale Förderung, relativ geringe Scherkräfte und niedrige Drücke für eine schonende und pulsationsarme Förderung. Die schonende Förderung wird unterstützt durch den Aufbau der Pumpe, der die Formveränderung in den Förderkammern gar nicht erst zulässt. Druckempfindliche Bestandteile können so ohne grosse Qualitätsverluste gegen geringen Gegendruck gefördert werden. Berührungsloser Betrieb der Förderschrauben und gespülte Gleitringdichtungen machen die Schraubenspindelpumpen zudem trockenlaufsicher. Dies ermöglicht den störungsarmen Betrieb selbst für kompressive Produkte mit bis zu 60 % Gasanteilen oder mit grösseren Luftblasen.

Flexible Lösungen

Jedes Fördermedium, jede Anlage und jeder Betrieb stellt andere Anforderungen an eine Pumpe. Aus diesem Grund können die Schraubenspindelpumpen mit vielen Erweiterungen an die individuellen Bedürfnisse angepasst werden: Fertigung nach EHEDG- oder 3A-Richtlinie, Beheizung, Rechteckflansch, Vorlagetrichter, Wägezellen und viele mehr. Dabei die optimalste Lösung zu finden, hängt von vielen Faktoren ab und ist schwer planbar. Darum bietet die Pumpenfirma Rototec AG neben fachkundiger Beratung auch Versuchspumpen an. *pd*



Hygienische Förderung.
Transport hygiénique.

Les avantages des pompes à vis

Trouver la meilleure solution de transport pour le processus de production n'est pas aisé. Les pompes à vis sont des partenaires idéales dans ce domaine. Elles transportent des substances de viscosités très variables, jusqu'à fermes. Après la production, la pompe peut aussi, grâce au nombre de tours élevé (jusqu'à 4000/min.), servir pour le CIP ou le SIP, rendant superflu toute pompe de nettoyage supplémentaire. Le nettoyage à la main appartient donc au passé, selon le directeur de Rototec Thomas Bickel.

Un aspect supplémentaire important est le fait que ce type de pompes peut travailler dans les deux sens. Par ailleurs, les produits laissés à leur état naturel sont dans l'air du temps dans la filière alimentaire. Afin de garantir un niveau de qualité élevé, le mode de fonctionnement de ces pompes s'avère donc idéal pour ces substances. Enfin, les pompes à vis offrent des solutions flexibles pour chaque utilisation, avec des extensions individuelles selon les besoins. *cp*



Typhoo Tea ist Grossbritanniens grösster Teeproduzent und beschäftigt am Standort in Merseyside rund 300 Mitarbeiter. • Typhoo Tea est le premier producteur de thé de Grande-Bretagne. L'entreprise emploie quelque 300 collaborateurs sur le site de Merseyside.

So profitiert Typhoo von sauberer Luft

Typhoo Tea, Grossbritanniens grösster Teeproduzent, legt höchsten Wert auf die Gesundheit und Sicherheit seiner Mitarbeiter. Das Unternehmen suchte nach einer Lösung, damit die Mitarbeitenden in der Mischanlage wieder saubere Luft atmen können.

Typhoo Tea, Grossbritanniens grösster Teeproduzent, legt höchsten Wert auf die Gesundheit und Sicherheit seiner Mitarbeiter. Um die Arbeitsbedingungen in seiner Mischanlage zu verbessern, suchte das Unternehmen nach einer effi-

zienten Lösung. Wichtigstes Ziel dabei: Alle Mitarbeiter sollten wieder saubere Luft atmen können.

Die Herausforderung

Wo viel Tee gemischt wird, entsteht feiner Staub. Für Typhoo wurde



Typhoos oberste Priorität ist die Gesundheit der Mitarbeiter. • Typhoo place la santé des collaborateurs avant tout.