

Verbesserte Hygiene

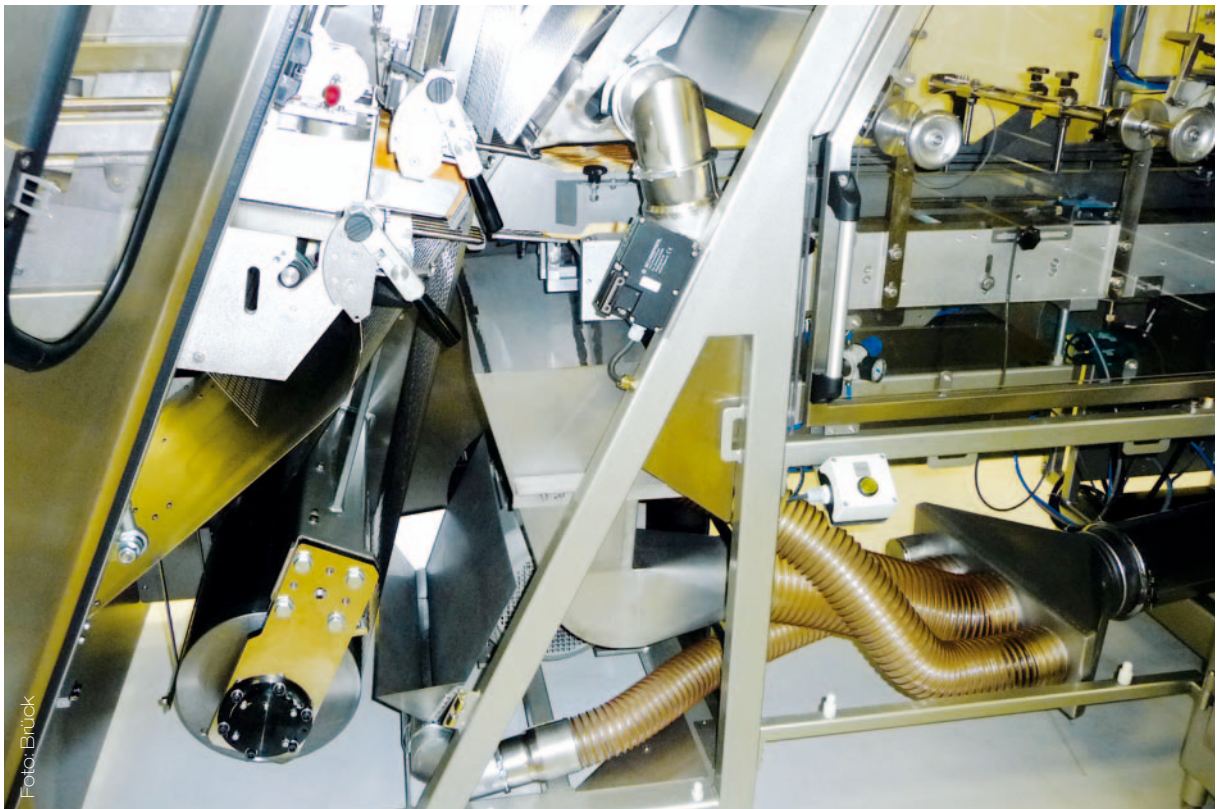
Absaug- und Entsorgungsanlagen für die Bäckereiindustrie entwickelt und installiert die Brück GmbH & Co. KG aus Bad Camberg, um in erster Linie die Sauberkeit in den Unternehmen zu steigern.

Anfallende Reststoffe in Bäckereien können nicht nur den Produktionsprozess an den Linien, sondern unter Umständen auch das Endprodukt negativ beeinflussen. Abhilfe schaffen hier leistungsstarke Absaug- und

Entsorgungsanlagen, wie sie von dem Maschinenbauunternehmen Brück aus Bad Camberg gebaut und vertrieben werden. Das Unternehmen blickt auf eine fast 90-jährige Geschichte zurück, wobei der Bereich der Absaugtechnik erst seit

1988 und der Bereich der Entsorgungstechnik seit 1995 durch den jetzigen Geschäftsführer Thomas Brück in den Betrieb integriert wurden. „Wir können seitdem von der Erfassungsstelle, über spezielle Zyklone bis hin zur Entsorgungsan-

Unten im Bild sind gut die Trichter für die Krümel und Endscheiben zu erkennen, die in dem Slicer installiert sind.



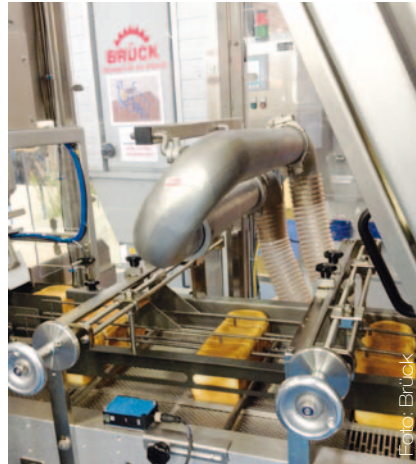
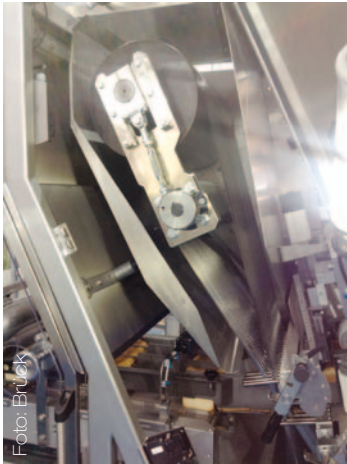


Bild links: Die anfallenden Brotkrümel, die beim schneiden im Slicer entstehen und von den Bandmessern nach oben gefördert werden, fängt das Vibroblech auf. Bild mitte: Nach dem Schneidevorgang im Slicer entfernt die Übersaugereinheit die restlichen Brotkrümel, die sich noch auf der Oberfläche befinden. Bild rechts: Die Handaufgabestelle für Restbrote ist zusätzlich mit einem Staubsaugeranschluss versehen und über eine Rohrverbindung mit dem gesamten System verbunden.

lage alles aus einer Hand anbieten“, erläutert Brück die Philosophie seines Unternehmens. Das Konzept scheint in der Lebensmittelindustrie anzukommen, denn mittlerweile arbeitet Brück zu 90 Prozent für diesen Wirtschaftszweig, darunter viele bekannte und renommierte Großbäckereien als Kunden.

Geschnittenes Brot

Mehr und mehr werden Brote, Brötchen, Kuchen oder Buns für den Lebensmitteleinzelhandel geschnitten geliefert. Gerade wenn zusätzlich noch mit Öl gearbeitet wird, entstehen in der Anlage deutlich erkennbare Ablagerungen, die zu Beeinträchtigungen führen können. Um den Produktionsprozess nicht zu stören und um die Ware frei von Reststoffen einzupacken, sollten Endscheiben, Krümel oder Ausschussware so gut wie möglich an den jeweiligen Entstehungsstellen abgesaugt und entsorgt werden. Eine Aufgabenstellung, die bereits in vielen anderen Industrien von der Firma Brück gelöst wurde. Ob Papier, Holz, Kunststoffe oder Metalle, die Anlagen entfernen zuverlässig Späne, Stäube, Fasern, Randabschnitte

und Produktionsabfälle aus der Produktion. Und mittlerweile werden die Absaugsysteme auch erfolgreich in der Backindustrie eingesetzt, unter anderem in den Schneidemaschinen von GHD Hartmann aus Delbrück. Die Funktionsweise bei Bandmesseranlagen (Slicer) ist wie folgt: Die beiden Endkappen des Brote fallen direkt nach dem Schnitt in einen im Slicer angebrachten Trichter und werden dort umgehend

abgesaugt. Die beim Schneiden entstehenden Krümel fallen links und rechts neben dem Schnittpunkt in dafür installierte Trichter und werden über ein Rohrleitungssystem entsorgt. Die Krümel, welche das Bandmesser mit nach oben führt, fallen auf ein abgerundetes Vibroblech mit Rüttelmotor und werden dort beseitigt. Als letzte Maßnahme kann das Brot dann noch an der Oberfläche übersaugt werden, so

Anzeige

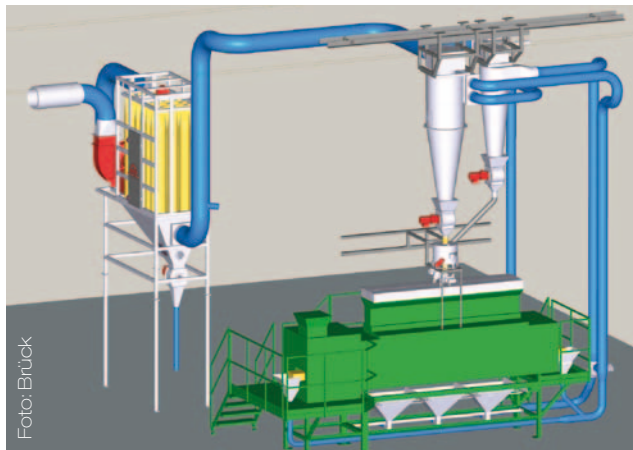


Foto: Brück

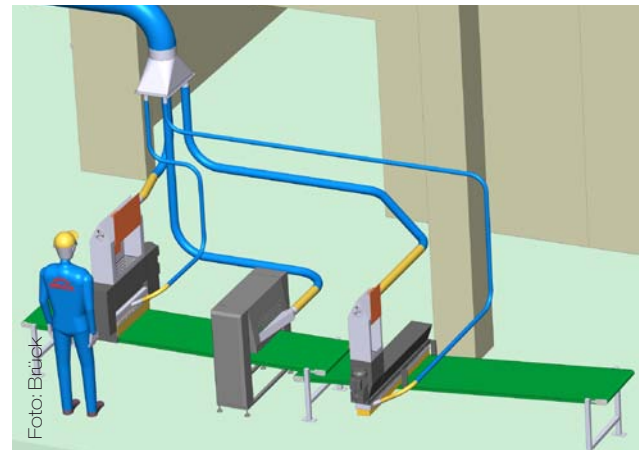


Foto: Brück

Bild links: Das Bild zeigt die CAD-Planung einer Absauganlage für Mehl und Flocken an einer Teigaufbereitungsanlage inklusive Zuführsystem mit Vibrosieb. Bild rechts: Die Entstaubung von Laminieranlagen verbessert die Umgebungsluft in den Arbeitsräumen deutlich.

dass kein Krümel mehr zu sehen ist. Bei der Kreismessermaschine fallen die aussortierten Scheiben auch sofort in den dafür vorgesehenen Trichter. Hier werden unter Umständen auch in einzelne Scheiben geschnittene Stangenbrote, die nicht der gewünschten Norm entsprechen, entsorgt. Entsprechend wird die Kapazität des Trichters und der angeschlossenen Leitung durch die Projektverantwortlichen ausgelegt, um zu gewährleisten, dass jede

Scheibe durch den Luftstrom erfasst wird. Zwei Absaugeinrichtungen ober- und unterhalb des Kreismessers saugen die anfallenden Krümel ab. Zusätzlich zu den beschriebenen Komponenten ist in die meisten Anlagen noch eine Handaufgabe installiert, in die Endscheiben oder auch ganze Brote eingeworfen und pneumatisch entsorgt werden können. Wahlweise kann der Kunde eine komplette Entsorgung, eine Wiederverwertung der Brotreste in einem Brotmixer oder eine Kombination aus Beidem in Auftrag geben. Auf jeden Fall werden die Brotreste zunächst in einen Zyklonabscheider eingebracht, der das Produkt und die Luft voneinander trennt. Die

Transportluft wird durch das mittige Tauchrohr nach oben abgeführt, über ein Filtersystem aufbereitet und eins zu eins wieder in den vorhandenen Kreislauf eingebracht. Für die Brotreste, die im Zyklon über den unten liegenden Produktaustritt abgeführt werden, ist die Möglichkeit vorgesehen, diese zunächst zu detektieren, danach in der Restbrotzerkleinerungsanlage zu zerreißen und anschließend der Wiederverwertung oder der Entsorgung zuzuführen. „Wir haben unsere Idee, die hygienischen Bedingungen in Bäckereibetrieben zu verbessern, erfolgreich umgesetzt“, stellt Brück fest. Die vielen Installationen in namhaften Industriebetrieben untermauern

Foto: Brück



In Kürze

Brück GmbH & Co. KG
Limburgerstrasse 38-40
65520 Bad Camberg
Deutschland



Tel.: +49 6434 94250
E-Mail: info@brueck-kg.de
Internet: www.brueck-kg.de

Geschäftsführer: Thomas Brück
Gegründet: 1929

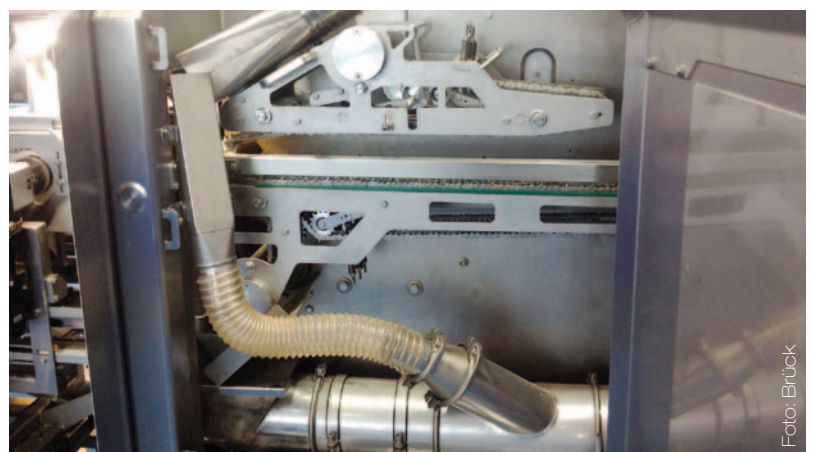


Foto: Brück

Die Absaugtrichter in einer Kreismesserschneidmaschine sind oberhalb und neben dem Messer positioniert.



Foto: Brück



Foto: Brück

Bild links. Die Zeichnung zeigt eine Absauganlage für Endscheiben an drei Kreismessermaschinen mit Ölnebelabsauganlage, Staubsaugeranlage, Restbrotzerkleinerer und Restbrotförderung. Bild rechts: In der Handaufgabestelle für Toastbrote können einzelne Scheiben aber auch größere Stücke in die Absauganlage eingebracht werden.

seine Aussage. Dort werden die Anlagen zunehmend auch in Reinräumen eingesetzt. Unter diesen besonderen Bedingungen wird bei der Konstruktion darauf Wert gelegt, so wenig Teile wie möglich im Reinraum zu verbauen und mit nur einer Leitung die Verbindung zu den nachfolgenden Stationen außerhalb des Reinraums zu schaffen. Lohn der Bemühungen ist nicht nur ein deutlich reduzierter Reinigungsaufwand an der Schneideanlage, sondern zusätzlich ein geschlossenes System, welches das Restbrot nicht auf offenen Förderbändern transportiert.

Portfolio

Neben dem Absaugen und Entsorgen von Brotresten bietet Brück noch weitere Lösungen für die Bäckereiindustrie. Eine ideale Ergänzung im Bereich der Brotschneideanlagen ist die Absaugung des Ölnebels, der beim Schneiden der Brote im Schneiderraum auftritt und in Verbindung mit den Krümeln eine nur schwer zu reinigende Schicht hinterlässt. Über eine separate Anlage wird der Ölnebel abgesaugt und in einem speziellen Filtersystem aufgefangen und abgeschieden. Ähnlich gelagert wie beim Schneiden von Brot ist die Aufgabenstellung im Bereich der Verpackungsmaschinen. Auch hier müssen Materialreste wie Papier, Kunststoff oder Folien aus dem Produktionsprozess entfernt und entsorgt werden. Weitere Einsatzgebiete für Absauganlagen finden sich in den Bereichen wo Mehle, Körner oder Saaten auftreten. Beispielfhaft zu nennen sind hier unter anderem die Teigmacherei, Laminieranlagen, Bestreuungsstationen oder die Reinigung von Blechen oder Paneelen. Um insgesamt die Hygiene im Betrieb zu erhöhen, empfiehlt Brück die Installation einer Staubsaugeranlage. „In vielen Fällen haben die Mitarbeiter neben der Erledigung ihrer Hauptaufgaben noch freie Zeitfenster, in denen sie sich um die allgemeine Betriebshygiene kümmern können. Unsere Staubsauger können an verschiedenen Stellen an die entsprechenden Rohrleitungen angeschlossen werden und sind dann sofort einsatzbereit“, erklärt Brück das einfache Prinzip. Durch den hohen Teil der Eigenfertigung ist das Unternehmen in der Lage, nicht nur Lösungen von der Stange anzubieten, sondern im Bereich des Sondermaschinenbaus tätig zu sein. „Natürlich ist es immer einfacher bei neuen Bauprojekten die Planungen schon im Vorfeld begleiten zu dürfen. Aber das ist nicht die Regel. Gerade im Bereich der Hygiene wird viel nachgerüstet und dann können wir unsere individuellen Fähigkeiten und unsere langjährige Erfahrung im Anlagenbau einbringen“, erläutert Brück und sieht sein Unternehmen auf einem guten Weg.

Gregor Vogelpohl