

Sauber fördern mit Edelstahl

Transportbänder für Lebensmittel müssen hygienisch und leicht zu reinigen sein

Lebensmittel sind die Spezialität des Luttener Förderanlagenbauers Apullma. Da sowohl die Lebensmittel selbst als auch das Arbeitsumfeld hygienisch sauber sein müssen, konstruiert das Unternehmen seine Produkte so, dass sie besonders hygienisch und leicht zu reinigen sind. Das mittelständische Spezialunternehmen beschäftigt sich seit 100 Jahren mit der Metallverarbeitung und setzt bei seinen Förderbändern deshalb auf die hervorragenden Eigenschaften von Edelstahl sowie die Verwendung runder Rohre.



Vor dem Braten werden tausende Schnitzel über schnell zu reinigende Fördertechnik von Apullma transportiert

Ob Fleisch und Geflügel, ob Salate oder Tee, ob Blumenkohl oder Kartoffeln: Es gibt kaum ein Lebensmittel, das nicht irgendwo über Förderbänder von Apullma läuft. Kunden für seine Anlagen findet Geschäftsführer Peter Pulsfort sowohl in der Landwirtschaft als auch in der Lebensmittelverarbeitenden Industrie. Von der Fördertechnik für die Ernte über die Verarbeitung in der Lebensmittelindustrie bis hin zur abschließenden Verpackung von Convenience-Produkten reicht der Einsatzbereich. Trotz dieses vielfältigen Einsatzspektrums haben fast alle Förderanlagen eins gemeinsam: Sie kommen mehr oder weniger alle in Kontakt mit den Lebensmitteln. Der bevorzugte Spezialwerkstoff bei Apullma ist deshalb Edelstahl. In Abhängigkeit von der Förderaufgabe kommen zudem passende Gurte, Gliederketten, Kunststoffmodulbänder oder Drahtgeflechte zum Einsatz, um der enormen Produktvielfalt gerecht zu werden. Mal sind es panierte Schnitzel, mal

gewaschene Brokkoli, mal Teeblätter oder ein anders Mal erntefrische Kartoffeln, die transportiert werden müssen. Selbst Förderanlagen für Salze hat Pulsfort schon gebaut. Die Eigenschaften dieser exemplarischen Lebensmittel reichen von klebrig-feucht über fragil und staubig bis hin zu stärkehaltig, abrasiv-schleifend und korrosiv. Da liegt es auf der Hand, dass jedes Lebensmittel



In der Summe günstiger: Rundrohrtechnik ist aufwändiger in der Konstruktion aber einfacher zu reinigen

eine andere fördertechnische Lösung braucht. Auch stellt jede Verarbeitungsstufe neue Anforderungen. Eine Kartoffel, die noch nicht gewaschen ist, muss anders transportiert werden, als eine geschälte. Und auch Pommes frites, Reibekuchen oder Kartoffelsalat unterscheiden sich deutlich in der fördertechnischen Handhabung.

Sauber muss es sein

Neben der Tatsache, dass Lebensmittel ihrer Beschaffenheit gemäß behandelt und transportiert werden müssen, kommt es insbesondere auf die Hygienetauglichkeit der Fördertechnik an. Apullma hat sich einen Namen gemacht mit schnell und einfach zu reinigender Fördertechnik. Hierzu verzichtet Apullma bei seiner Superclean-Baureihe insbesondere auf Toträume, die nicht erreicht werden können. Neben der Vermeidung von Toträumen ist aber auch wichtig, dass die Förderanlagen schnell gereinigt werden können, denn Zeit ist Geld. Hierzu reicht es nicht aus, keine Toträume zu haben. Wichtig ist auch, dass es möglichst keine Fugen, Spalten, Ecken oder Kanten gibt, in denen sich etwas ablagern kann und die dann zusätz-

lich auch schwer zu reinigen sind. Hierzu setzt Apullma beispielsweise nicht auf eckige Edelstahlprofile sondern auf Rundrohre. Je mehr Rundrohre und Rundstäbe man dabei einsetzt, desto weniger kann sich ablagern. Selbst Ecken aus zwei Rundrohren sind

leicht zu reinigen. Bei Vierkantprofilen ist der innere Winkel hingegen sehr schmutzanfällig. Rundrohre zu verarbeiten ist jedoch etwas aufwändiger als Vierkantprofile, da das Zuschneiden und Verschweißen schwieriger ist. Deshalb ist die Superclean-Fördertechnik von Apullma hochwertiger als Anlagen von Wettbewerbern. Für Kunden rechnet sich die etwas höhere Investition jedoch nach wenigen Monaten, denn letztlich sind die Gesamtkosten entscheidend und nicht die Anschaffungskosten.

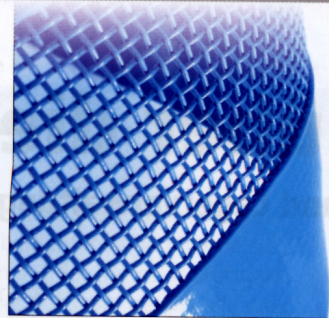
Kostensenkend im Betrieb

Betrachtet man die Gesamtkosten, die für einen Kunden anfallen, so sind die Zeiten, die Personal damit verbringt die Anlage zu reinigen, der wesentliche Kostenfaktor, der außerdem täglich anfällt. Bei vorsichtiger Kalkulation lassen sich Förderanlagen von Apullma mindestens 20 Prozent schneller reinigen als herkömmliche Anlagen. Bei ca. 30 Minuten Reinigungszeit lassen sich so sechs Minuten einsparen. Hat ein Lebensmittelproduzent beispielsweise sechs Förderer, ist das schon eine Stunde. Reinigen zwei Mitarbeiter den Förderer, kön-

nen täglich zwei Stunden Arbeitszeit gespart werden. Das sind 25 Prozent einer Vollzeitstelle und selbst bei geringem Stundenlohn mehrere tausend Euro Einsparungen pro Jahr. Eine Investition in die supercleanen Bänder von Apullma rechnet sich folglich schnell. Peter Pulsfort kalkuliert überschlägig, dass Kunden nach rund

sechs Monaten anfangen zu sparen. „Je besser die Fördertechnik zu reinigen ist, desto mehr kann man sparen. Insofern steht unsere Superclean-Fördertechnik nicht nur für extrem sauber, sondern auch für sparsam. Und das hören unsere Kunden gerne“, erklärt Pulsfort.

www.apullma.de



Das neue Standardprogramm besteht aus Polyestersiebändern in vier unterschiedlichen Maschengrößen

der Bänder verbessern, sind in PU- und PVC-Ausführung erhältlich. Die Bänder können weiß oder blau geliefert werden. Die zulässige Betriebstemperatur richtet sich nach der gewählten Bandkantenverstärkung. PVC-Verstärkungen sind zulässig bei Temperaturen von -10 bis 70 °C, Polyurethan-Verstärkungen hingegen bei -40 bis zu 100 °C. In Bereichen, in denen die Bänder höheren Temperaturen ausgesetzt sind, werden Glasfaser- oder Kevlar-Gewebe mit Teflon als Beschichtungswerkstoff empfoh-

len, denn diese Materialien verfügen über eine besonders hohe Hitzebeständigkeit. Die zulässige Betriebstemperatur reicht hier von -20 bis maximal 260 °C. Das Teflon-Siebband hat eine Maschengröße von 4000 µm bei einer Durchlässigkeit von ca. 60 Prozent. Auf Wunsch können Führungs- und Querprofile aus PVC oder Polyurethan auf den Bändern aufgebracht werden. Zudem besteht die Möglichkeit der Bandkantenversiegelung. Alle Forbo Siegling Siebbänder weisen eine gute Beständigkeit gegenüber tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen auf. Gemäß den hohen hygienischen Anforderungen in der Lebensmittelindustrie sind alle Typen zudem FDA-konform und entsprechen den Vorschriften nach EU 1935/2004 für den Transport unverpackter Lebensmittel. **ct**
www.forbo.com

Siebbänder

Produktpalette erweitert

Um die Anforderungen insbesondere der Lebensmittelindustrie noch besser abdecken zu können, hat Forbo Siegling die branchenspezifische Produktpalette um Siebbänder mit unterschiedlichem Gewebematerial, unterschiedlicher Maschenweite und Farbe erweitert.

egal welcher Prozess das Waschen, Reinigen, Abtropfen, Sieben, Trocknen oder Kühlen sowie das Filtern oder Auspressen von Lebensmitteln erfordert, Siebbänder erfüllen ihre Aufgabe dabei zuverlässig und erzielen überzeugende Ergeb-

nisse. Siebbänder können darüber hinaus auch als Saugbänder eingesetzt werden. Das neue Standardprogramm besteht aus Polyestersiebändern in vier unterschiedlichen Maschengrößen. Bandkantenverstärkungen, die das Laufverhalten