

Elektrogurthebezeug aus Edelstahl

Altmann

Aufgrund der strengen Hygienevorschriften stellt die Lebensmittelindustrie besondere Anforderungen an Maschinen und Anlagen zur Herstellung und Verpackung. Material und Konstruktion als auch das Design müssen so ausgelegt werden, dass die Anlagen durch Abrieb oder Schmiermittel die Lebensmittel nicht verunreinigen können. Ebenfalls Voraussetzung ist die Möglichkeit zur leichten Reinigung mit hochkorrosiven Reinigungsmitteln. Das neue Hebezeug von ALTMANN besteht fast vollständig aus Edelstahl. Das Hauptmerkmal, das es speziell für die Lebensmittelindustrie prädestiniert, ist allerdings der wartungsfreie Lastgurt. Im Gegensatz zu Kette oder Seil ist dieser absolut schmierfrei und somit nicht fettend bei gleichzeitigem Ausbleiben von Abrieb.

Diskret verbaute Antriebe

Eine konstruktive Raffinesse, mit der sich Verunreinigungen durch Abrieb verhindern lassen, steckt in der von ALTMANN entwickelten diskreten Antriebstechnik. Hinter ihr verbirgt sich unter anderem eine abriebarme Materialkombination der Umlenk- und Führungsrollen. Zudem wird durch die Integration von Elektrogurthebezeug und Antrieb in geschlossenen Gehäusen eventueller Abrieb aufgefangen. Die dezentrale Steuerung lässt sich entweder zusammen mit dem Hebezeug einbauen oder in einem separaten Raum installieren. Da alle Fahrachsen mit einem Frequenzumrichter aus-



Edelstahlhebezeug GHZ 20-21-Inox von Altmann mit einer Tragkraft von 2.000 kg (Foto: Altmann)

gestattet sind, kann das Gurthebezeug stufenlos beschleunigen. Die Bedienung erfolgt wahlweise über eine Funkfernsteuerung, eine Automatiksteuerung oder ein kabelgebundenes Handsteuergerät.

Ausgelegt für den Dauerbetrieb

Die komplett geschlossene Baugruppe mit ihren glatten Oberflächen ist besonders zeitsparend zu reinigen, wodurch das neue Elektrogurthebezeug für den 3-Schicht-Betrieb in Produktionsstätten geeignet ist, in denen schnell verderbliche Lebensmittel wie Milch

verarbeitet werden. Der Feuchtreinigung in solchen Betrieben kommen auch die Abtropflinsen in den Schächten entgegen, in denen die Energieführungsketten verlegt sind. Weil sich das Wasser wegen dieser Löcher nicht staut, kann auch kein Biofilm entstehen. Aktuell ist das neue Edelstahl-Elektrogurthebezeug in einer Käserei in Betrieb, wo es Lasten von 1 t bewegt. Ausgelegt ist es jedoch für eine Tragkraft von bis zu 2 t. Auch wurde für diesen Anwender die Unterflasche direkt in die Traverse eingeschert, um das eigentliche C-Maß von 200 mm um knapp die Hälfte zu reduzieren. altmann-foerdertechnik.de