

Anwenderbericht

Eine Investition, die sich lohnt!

Unilever Deutschland setzt auf gutes Preis-Leistungs-Verhältnis von Efaflex-Schnellauftoren.

Für die Ausrüstung moderner Fleischbetriebe spielt nicht nur eine hochgradig automatisierte Produktionstechnik eine große Rolle. Mindestens genau so wichtig ist es, für eine gut funktionierende Logistik zu sorgen. Zuverlässige Tore und Torsysteme sind deshalb auch in der Fleischindustrie ein unerlässlicher Bestandteil der Transportwege. Die Planer des zu Unilever Deutschland gehörenden Schafft-Werkes in Ansbach haben diesen Trend bereits vor Jahren erkannt. Schnellauftore von Efaflex sorgen dort für den ungehinderten Transport von Rohstoffen und Ware. 1868 gegründet, produziert Schafft als Teil von Unilever Deutschland mit seinen 700 Mitarbeitern Fleisch- und Wurstwaren für Marken wie BiFi und Becel. Um das hohe Qualitätsniveau dauerhaft zu gewährleisten, nimmt das Unternehmen auch seine Partner in die Pflicht. Eine sorgfältige Auswahl der Fleisch- und Gewürzlieferanten und permanente Überprüfung aller am Produktionsprozess beteiligten Partner ist die Voraussetzung dafür. „Das gilt natürlich auch für die Produktionsausrüstung“, erklärt Mathias Beck. Er ist im Werk Ansbach für die Automatisierung und für den Kauf von Anlagen und Maschinen verantwortlich. Über Jahre seien an vielen Stellen im Werk ältere, handbetriebene Tore eingebaut gewesen. „Wir haben die Angebote verglichen und sind auf die Tore von Efaflex gekommen“, erzählt Beck weiter. „Bei Efaflex stimmte einfach alles: Angebotsbreite, Qualität, Service und Preis.“ Der Probelauf zweier Tore überzeugte die Verantwortlichen. „Für uns ist es wichtig, dass besonders in den Bereichen mit Staplerverkehr die Tore möglichst schnell öffnen. Das konnten wir mit den Toren von Efaflex gewährleisten.“ Inzwischen sind 20 Tore des Bruckberger Spezialisten an verschiedensten Stellen des Schafft-Werkes eingebaut. Sie sind in der

Ausführung den jeweiligen Erfordernissen angepasst. „Es gibt gut isolierte Efaflex-Tore vor Kühlräumen, bis hin zu Easy-Clean-Toren. Hinter einem der EFA-SRT-EC befindet sich die „Waschanlage“. Dort werden die Edelstahlwagen, in denen Fleischrohmasse transportiert wird, gereinigt. Das Tor hat eine Größe von 1950 x 2600 mm. Der Behang ist aus gelbem Transilon (PVC beschichtetes Polyestergewebe) gefertigt. Das EFA-SRT-EC ist extra für Einsatzgebiete konzipiert, in denen es nass ist oder in denen das Tor regelmäßig gereinigt werden muss. Die Zargendeckel lassen sich wegklappen, so dass das Innere leicht von einem Dampfstrahler zu reinigen ist. Auch die Abdeckung der Wickelwelle kann zum Reinigen nach oben geklappt werden. Sie ist zusätzlich schräg, damit Flüssigkeiten restlos ablaufen können. Die Zargen oberhalb der Bodenplatte sind mit Öffnungen versehen, damit sich wirklich nirgends Feuchtigkeit sammeln kann. Abdeckungen und Zargen sind genau so wie der Schaltschrank aus Edelstahl gefertigt. Als Sicherheitseinrichtung und Impulsgeber hat Efaflex bei diesem Tor einen Radarmelder eingesetzt. Die Torschließebene wird zusätzlich von einer Lichtschranke abgesichert.

An zwei anderen Stellen im Schafft-Werk entschieden sich die Verantwortlichen für EFA-SRT-EL. Neben der Eignung für den Personen- und Staplerverkehr kann das EFA-SRT-EL auch in Verbindung mit automatischen Transportsystemen oder einfach an Rollenbahnen installiert werden. Eine integrierte Steuerungsschnittstelle erleichtert zudem die Einbindung etwa in bauseitige Förderanlagen. Die Baureihe „EL“ wird speziell für den Innenbereich produziert. Durch die bewusst einfach gehaltene Gesamtkonstruktion konnte Efaflex den Planern ein sehr wirtschaftliches Torsystem anbieten. Bei hohem Nutzwert konnten hier die Investitionskosten erfreulich gering gehalten werden.

Pressekontakt
bei EFAFLEX:
Herr Alexander Beck
0049 8765 – 82126
alexander.beck@efaflex.com

Pressekoordination:
Link Communications
Frau Ariane Müller
0049 38293 – 434149
info@link-communications.de