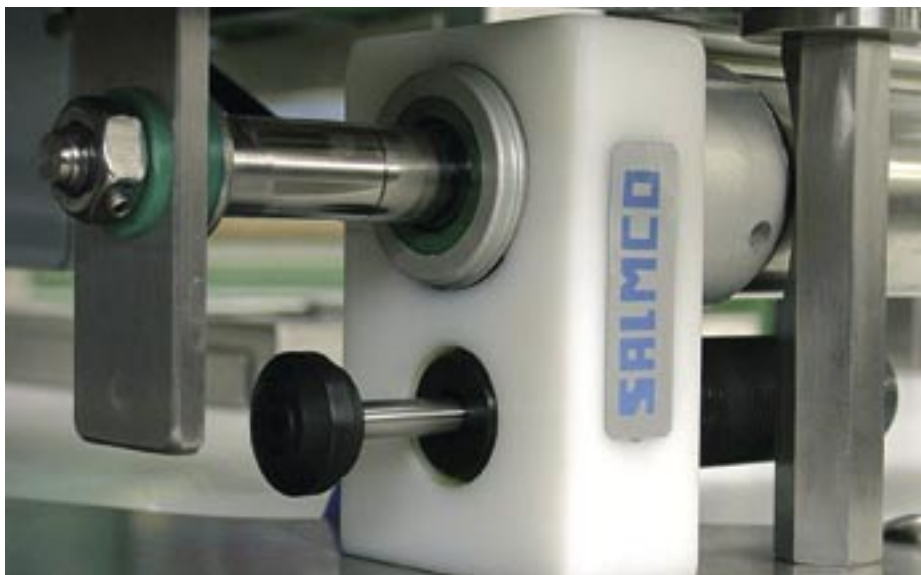


Bremse für den Lachs

Klein-Stoßdämpfer sorgen für sanfte Schnitte in der Fischverarbeitung



Quelle: ACE / Claus G. Lorenz Anlagentechnik, Hamburg

Maschinenelemente sind in der Lebensmittelverarbeitung oft einer hohen Beanspruchung ausgesetzt. Daher spielen besonders für mittelständische Unternehmen Zuverlässigkeit und eine hohe Lebensdauer bei der Auswahl der Bauteile eine wesentliche Rolle. Ein Beispiel ist das Konstruktionsbüro Claus G. Lorenz Anlagentechnik, das im Auftrag der Firma Salmco deren Lachs-Schneidemaschinen mit hydraulischen Klein-Stoßdämpfern ausstattete.

Seit über 20 Jahren stellt die in Hamburg beherrschte Salmco Technik GmbH Lachs-Schneidemaschinen her. Im Laufe der Zeit hat sich ihre Produktpalette immer weiter ausgedehnt, so dass heute nicht nur Maschinen für die Verarbeitung von 27 verschiedenen Fischarten geliefert, sondern auch ganze Fischfabriken projektiert werden. Die Innovationskraft von Firmenchef Johann Glösmann wird dabei durch den technischen Sachverstand des Konstruktionsbüros Claus G. Lorenz Anlagentechnik ergänzt. Namensgeber Lorenz setzt die Ideen von Glösmann unter Beachtung höchster Qualitätsansprüche in die Tat um. So auch bei der Lachs-Schneidemaschine vom Typ SM 3029 aus dem Hamburger Stadtteil Billstedt.

Der Fisch nimmt ab

Auf einem Lachsschlitten befindet sich zu Beginn des Schneidevorgangs ein vorbehandeltes Filetstück mit ca. 1,5 kg Gewicht. Auf seiner horizontalen Fahrt bewegt sich der Schlitten zwischen den beiden Endlagen. Da im Verlauf des Schneidevorgangs das Gewicht des Lachsstückes immer weiter reduziert wird, muss bei der Abbremsung des Schlittens die sich stetig verändernde Masse in den Endlagen berücksichtigt werden. Angetrieben wird der Schlitten durch einen Pneumatikzylinder, beim Bremsvorgang setzt Lorenz aber auf eine hydraulische Bremse in Form von Klein-Stoßdämpfern. Im Gegensatz zu einer denkbaren pneumatischen Lösung zeichnen sich die Hydraulik-Stopper u. a. durch

konstante Kennlinien aus. Sie begünstigen eine schnelle Verzögerung der Schnittbewegung, senken den Betriebslärm und schützen nicht zuletzt die Maschine in den Endlagen.

Die Suche nach den geeigneten, kompakten Maschinenelementen fiel Lorenz nicht schwer, ist er doch seit 30 Jahren im Konstruktionsgeschäft und dabei – nach eigenen Worten – mit den Produkten der ACE Stoßdämpfer GmbH „fast aufgewachsen“. Einen Grund für einen Herstellerwechsel hat er nicht gefunden. Deshalb vertraute er auch in diesem Fall wieder dem Rat der Spezialisten von ACE.

Seewasser liegt in der Luft

Mit dem MA600M-1920 ermittelte die ACE-Kundenbetreuung den für diesen Einsatzfall passenden Dämpfer. Er gehört zur Serie der wartungsfreien hydraulischen Klein-Stoßdämpfer. Der Körper aus beschichtetem Stahl sowie die rostfreie Kolbenstange sorgen in Kombination mit den 25,4 mm langen Hübchen für lange Standzeiten. Dabei ist der Dämpfer in der Lage, in einem Temperaturbereich von 0° C bis 66° C Kräfte von bis zu 68 000 Nm in der Stunde abzubauen.

■ Konstante Kennlinien zeichnen die Hydraulik-Stopper aus ■

Die Einstellung des Stoßdämpfers war simpel. Sie erfolgte während des Anfahrens unter Testbedingungen über den Verstellknopf. Da ACE und Claus G. Lorenz einerseits im Lebensmittelbereich auf die Einhaltung der strengen Hygienenrichtlinien und andererseits auf das feuchte Klima bei der Fischverarbeitung achten mussten, wählten sie die Klein-Stoßdämpfer in der seewasserbeständigen, so genannten „weartec“ Ausführung.

Die einfache Dämpferintegration in den Konstruktionen von Claus G. Lorenz machen den Einsatz der Bremsen in der Fischverarbeitung für sein Team besonders schmackhaft. Dafür sorgt das ACE Baukastensystem des Zubehörs und der Anschlusssteile.

Ausführliche Informationen zu den Stoßdämpfern erhalten Sie per Kennziffer oder ServiceLink

ACE 309
 www.vfmz.de/1130912