Tsubaki_LogoPressemitteilung

Unterföhring, 30.03.2020 – TSU324

Anwenderbericht

Qualitätsförderkette mit doppelter Lebensdauer verbessert Prozesse in Großbäckerei

Backe backe Brötchen

**Die Herstellung hochwertiger Backwaren mit gleichbleibender Qualität in einer Serienproduktion erfordert präzise und zuverlässige Prozesse und Geräte. In einer französischen Bäckerei erforderte der Backofen zum Fertigbacken vorgebackener Brötchen alle zwei Jahre eine neue Förderkette, weil diese übermäßig verschliss. Um den teuren, zeitaufwändigen Prozess zu stoppen, wandten sich die Verantwortlichen an TSUBAKI. Lesen Sie, wie aus zwei Jahren Lebensdauer einer Förderkette mehr als fünf Jahre wurden.**

Fast jedes Dorf in Frankreich hat noch eine eigene Boulangerie, zu Deutsch Bäckerei, die über Generationen einer Handwerkerfamilie hinweg weitergegeben wurde. Heute verbinden diese Bäcker Tradition mit Technologie, um die besten Backwaren herzustellen. Beliefern größere Bäckereien Supermärkte in ihrer Region, setzen sie auf hohe Qualitätsstandards. Diese gewährleisten sie aber nur, wenn sie bei ihren Maschinen, Geräten und Prozessen auf technische Lösungen setzen, die effizient und kostengünstig sind.

Eine solche Bäckerei hat ihre Kosten und Verfahren auf den Prüfstand gestellt, um den hohen Qualitätsstandard ihrer Produktionslinie sicherzustellen. Dabei stellt sich heraus, dass der Tunnelofen zur Herstellung vorgebackener Brötchen alle 1,5 bis 2 Jahre eine Stillstandszeit für den Austausch der Förderkette benötigte. Zum Austausch der Kette musste die Maschine vollständig demontiert werden. Weil das sehr kostenintensiv war, stellt sich die Frage, wie man die Lebensdauer der Kette erhöhen könne.

Bis zu 300 Grad Celsius Umgebungstemperatur

Die Verantwortlichen kontaktierten den führenden Hersteller antriebstechnischer Produkte TSUBAKI. Dessen Ingenieure waren schnell vor Ort, um die Anwendung zu bewerten. Dabei stießen sie auf die Temperaturen, denen die Kette während des gesamten Backprozesses ausgesetzt ist. Mit durchschnittlichen 240 Grad Celsius und einem Höchstwert von 300 ° C sind die Innenseiten der Rollen zu schnell verschlissen. Das führte dazu, dass die Kette früher als gewünscht beschädigt wurde. Die TSUBAKI Ingenieure sind Profis auf dem Gebiet der Total Cost of Ownership-Reduzierung. Und so wissen sie auch, dass der Betrieb einer Kette in strapazierfähigen Umgebungen mit einem speziellen Schmiersystem verbessert werden kann.

Die Spezialisten empfahlen daraufhin eine technische Lösung aus ihrem großen Förderketten-Katalog. Die neue Förderkette aus der DT-Serie verfügt über wärmebehandelte Rollen und Buchsen, mit denen sie ein reibungsloses Zusammenspiel auch bei hohen Temperaturen gewährleistet. Auch wurde sie hinsichtlich Festigkeit und Leistung ausgelegt, um der regelmäßigen Belastung standzuhalten. Der Bäckerei wurde zudem empfohlen, die Kette mit einer Spezialschmierung in Lebensmittelqualität zu versehen, die auch unter der Einwirkung sehr hoher Temperaturen stabil bleibt. Für die optimale Dosierung der Schmierung kommt eine elektrisch betriebene Zahnradpumpe zum Einsatz. Sie ist mit der Geschwindigkeit der Kette synchronisiert. So ist sichergestellt, dass die Kette immer mit der optimalen Schmierung versorgt ist.

Lebensdauer von zwei auf fünf Jahre erhöht

Nach dem Installieren und Inbetriebnehmen der DT-Kette mit ihrem zugeschnittenen Schmiersystem, musste das Wartungspersonal der Bäckerei nicht lange auf die Leistungssteigerung warten. Wo sich die Förderkette bisher in wenigen Monaten schnell abnutzte, zeigt die neue Kette schnell sichtbare Verbesserungen. Sie ist weitaus strapazierfähiger als die des etablierten Betreibers der Vorgängerkette. Tatsächlich erwies sie sich sogar mehr als doppelt so zuverlässig und erreichte schließlich eine Lebensdauer von über fünf Jahren. Die daraus resultierende Reduzierung der Gesamtbetriebskosten wirkte sich direkt auf das Endergebnis der Bäckerei aus.

**Bilder:**

**Baeckerei1.jpg: Der Austausch einer Förderkette in einer Bäckerei führte zu einer Erhöhung der Lebensdauer von zwei auf fünf Jahre.**

**Baeckerei2.jpg: Die DT-Kette und das auf sie zugeschnittene Schmiersystem verringern die Wartung und erhöhen die Leistungsfähigkeit.**

#### Kontakt:

#### TSUBAKI Deutschland GmbH, Münchner Straße 135, 85774 Unterföhring Tel.: +49 (0) 89 2000 133 80, Fax: +49 (0) 89 95 84 67 60

E-Mail: [antriebstechnik@tsubaki.de](mailto:antriebstechnik@tsubaki.de), Web: [http://tsubaki.de](http://www.tsubaki.de)

Bei Veröffentlichung erbitten wir **je ein** **Belegexemplar**.  
  
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------- Presse Service Büro GbR, Strogenstraße 16, 85465 Langenpreising, Tel.: +49 8762 7377 532  
Fax: +49 8762 7377 533, E-Mail: [angela.struck@presseservicebuero.de](mailto:angela.struck@presseservicebuero.de), [www.presseservicebuero.de](http://www.presseservicebuero.de)