

## Immer der richtige Mix

Artikel vom **17. Februar 2020**

Produktionsbereich allgemein

Chargieranlagen von EAP Lachnit ermöglichen in der Lebensmittelindustrie das exakte Verwiegen und Mischen von Zutaten. Automatisierte Anlagen tragen zur Kostensenkung bei.



EAP Lachnit bietet für Kommissionierungsvorgänge in der Lebensmittelindustrie Chargieranlagen in Edelstahlausführung an. Bild: EAP Lachnit

Der süddeutsche Anlagenbauer und Fördertechnikspezialist EAP Lachnit bietet Chargieranlagen für das Kommissionieren von Rezepten an. Die flexibel planbaren Anlagen sind für den Rezepturmix verschiedener Produkte aus mehreren Großbehältern sowie der exakten Chargenkombination nach Vorgaben geeignet. Sie arbeiten kostengünstiger und hygienischer als einzelne Kippgeräte und sind nun auch in einer automatisierten Variante erhältlich. Das ermöglicht eine Reduzierung des Personaleinsatzes und somit der Kosten. Für eine exakte Rückverfolgbarkeit werden Kommissionierungsvorgänge genau dokumentiert. Die Anlagen aus Edelstahl sind einfach zu reinigen und erfüllen so die gesetzlichen hygienischen Anforderungen.

Standardisierungen sind in der Industrie ein probates Mittel, um zu Produkten in gleicher Ausführung und Qualität zu kommen. Das gilt insbesondere für die Lebensmittelindustrie. Hier ist beispielsweise eine gleichbleibende Qualität bei Wurst oder Fertiggerichten Grundvoraussetzung für die Akzeptanz bei Abnehmern und Endkunden. Die Chargieranlagen von EAP Lachnit ermöglichen die rezeptgenaue Kommissionierung von Zutaten und erfüllen die strengen Vorgaben der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) sowie der European Hygienic Engineering and Design Group (EHEDG). Die Anlagen sind mit einem Förderband für den Transport von Zutaten oder mit einem Beschickungswagen für den Transport der Güter sowie mit mehreren Kippstationen bis zu 1000 Kilogramm Fassungsvermögen und einer Wiegeeinrichtung ausgestattet. Die Wiegeeinrichtung ist in das Förderband oder einen Wagen integriert. Die Produkte werden genau verwogen und erfasst, damit gewährleistet die Anlage eine Chargenrückverfolgung. Der Hersteller verbaut nur hochwertige Komponenten, beispielsweise Waagen führender Anbieter, die auch über eine Rezeptursteuerung verfügen. Diese erfüllen wichtige Aufgaben wie das Abrufen und Abspeichern von Produktionsaufträgen sowie die Rückverfolgung der einzelnen Zutaten. Auch die Daten über die genauen Verbrauchsmengen werden hinterlegt.

## Hygienische Ausführung

Die komplett in Edelstahl gefertigten und glasperlengestrahlten Oberflächen der Anlagen erlauben eine einfache sowie gründliche Nassreinigung und tragen so zur Hygiene in der Produktion bei. Als Werkstoff kommt V2A/1.4301/AISI 304 zum Einsatz. Die Gehäuse sind wasserdicht und erfüllen die Schutzart IP66. Für den Transport kommen spezielle Bänder für die Lebensmittelproduktion zum Einsatz. Optional sind die Chargieranlagen auch in Reinraumausführung mit elektropolierten Oberflächen lieferbar. In der Lebensmittelproduktion werden in der Regel die verschiedensten Produkte hergestellt. EAP Lachnit hat seine Anlagen deshalb für unterschiedliche Behälter ausgelegt. Sowohl die Behältergröße als auch das Behältermaterial (Edelstahl oder Kunststoff) sind variierbar. Die einzelnen Stationen sind mit Kippmaschinen ausgestattet, welche eine stufenlose Verstellung der Behälter ermöglichen. Nach dem Abarbeiten der vorgegebenen Rezeptur wird die komplette Charge durch ein Förderband oder eine fahrbare Waage mit Beschickungswagen zur Ausgabestelle gebracht.

## Automatisierter Betrieb

Optional bietet der Hersteller auch eine automatisierte Chargieranlage an, welche eine kostengünstigere Fertigung durch Personalreduzierung ermöglicht. Die vollautomatische Chargierung erfolgt hier mittels Trichter und Dosierschnecke, die mit integrierten Wiegezellen ausgerüstet sind. Zutaten werden automatisiert in einen Trichter entleert, per Schnecke transportiert und verwogen. Die Einsatzbereiche der Anlagen sind vielfältig und reichen von der Produktion von Wurst oder Fertiggerichten bis hin zur Tierfutterherstellung. Für eine einfache Bedienung können Anleitungen auch in mehreren Sprachen für das Bedienpersonal hinterlegt werden. Sie führen das Personal durch den gesamten Produktionsprozess. Eine Totmann-Steuerung dient dem Arbeitsschutz und schaltet die Anlage in Gefahrensituationen automatisch ab. Die Steuerung und Überwachung der Produktion ist über Standardschnittstellen beziehungsweise WLAN möglich.

---

### Hersteller aus dieser Kategorie

---

**Anton Paar Germany GmbH**  
Hellmuth-Hirth-Str. 6

D-73760 Ostfildern

0711 72091-0

[info.de@anton-paar.com](mailto:info.de@anton-paar.com)

[www.anton-paar.com](http://www.anton-paar.com)

[Firmenprofil ansehen](#)

---

**Bucher Unipektin AG**

Murzlenstr. 80

CH-8166 NIEDERWENINGEN

0041 44 8572300

[info@bucherunipektin.com](mailto:info@bucherunipektin.com)

[www.bucherunipektin.com](http://www.bucherunipektin.com)

[Firmenprofil ansehen](#)

---

**ProMinent Deutschland GmbH**

Maaßstr. 32/1

D-69123 Heidelberg

06221 842-1800

[info@prominent.com](mailto:info@prominent.com)

[www.prominent.de](http://www.prominent.de)

[Firmenprofil ansehen](#)

---