

Retrofit-Produktionszelle ersetzt

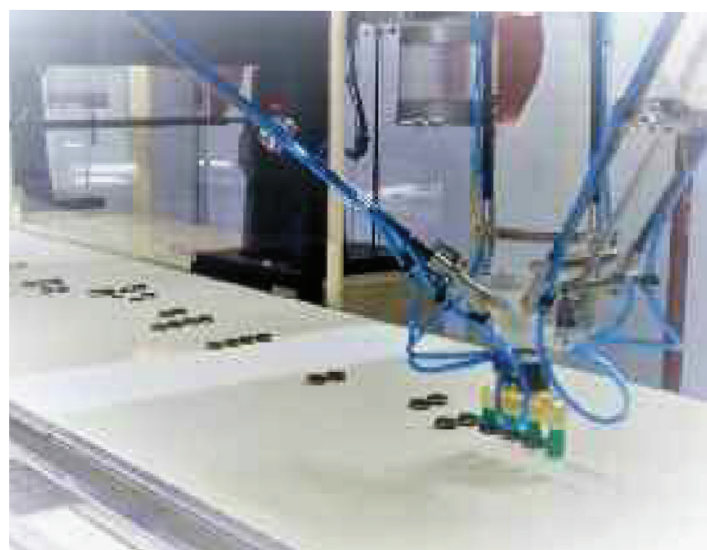
Produktions- und Kapazitätssteigerung

Die Dr. Schär Deutschland GmbH, führender Lebensmittelspezialist für besondere diätetische Ernährungsbedürfnisse, beauftragte die ASA GmbH, Mainhausen, mit der Konzeption und dem Bau einer Pickerzelle zur Verpackung von glutenfreien Lebensmitteln, die sich prozesssicher in eine seit 20 Jahren bestehende Anlage integriert.

Über Jahrzehnte bestehende Produktionsanlagen verfügen oftmals über nach wie vor sehr gut funktionierende Technologien, erfüllen jedoch heutige Produktqualitäts- und Quantitätsanforderungen begleitet von höherer Leistung nicht mehr oder nur noch teilweise. Gleichzeitig wünschen Produzenten neben Kostenersparnis zunehmend ressourcen- und umweltbewusstes Denken. Um diesen Anforderungen gerecht zu werden, bietet die ASA Automatisierungs- und Fördersysteme GmbH für bestehende Produktionslinien Retrofit-Konzepte an. Dabei werden nur kritische Module ersetzt oder Anlagen mit Lösungen für neue Anforderungen ergänzt.

Angepasste Standardzelle

Bei Dr. Schär wurde in eine Produktionsanlage, bestehend aus insgesamt fünf Zellen, lediglich eine der Zellen durch eine neue ersetzt. Das Retrofit-Konzept bietet mechanische und elektrische Schnittstellen, die es erlauben, die neue Produktionszelle in die vorhandene Anlage zu integrieren, um bestehende Anlagensektionen zu ersetzen und damit die Produktionskapazität zu steigern sowie die Produktqualität zu sichern. Im Detail wurde bei der Entwicklung dieses Konzepts der Fokus auf die Kernaufgabe gelegt: Produkte „on the fly“ vom laufenden Band zu greifen und sortiert in Blisterverpackungen abzusetzen. Alle anderen im Umfeld



Komplexe, im 3D-Injektverfahren hergestellte, Produktgreifer kommen in der Roboterzelle zum Einsatz. (Bilder: ASA GmbH)



„Wir sind immer bestrebt unseren Kunden eine optimale Lösung zu bieten und manchmal genügen lediglich 50 Prozent oder weniger Veränderung für einen 100prozentigen Gewinn“, betont Mario Krämer, Geschäftsführer der ASA GmbH.

schon existierenden Abläufe wurden in der bestehenden Anlage nicht verändert. Eine ASA-Standardzelle, bestückt mit einem Deltapicker und einem Visionsystem zur Produktlageerkennung mit einer Stahlschweiß-Grundgestellkonstruktion, diente als Basis für den weiteren Zellenaufbau. Komplexe Produktgreifer, hergestellt in 3D-Injektverfahren, ausgestattet mit einem Greiferschnellwechselsystem, werden dem „Produktvarianten-viel-fach-Konzept“ gerecht.

Das Gestell wurde konstruktiv an die bestehenden Platzverhältnisse anpasst, und damit konnte die gesamte bestehende Logistik der Produktverpackungen unverändert bestehen bleiben. Auch die Anbindung an die vorhandene Steuerungstechnik wurde so realisiert, dass das Bedienen der Produktionsanlage erhalten blieb. Dadurch wurde sichergestellt, dass der Produktionsanlauf in kurzer Zeit erfolgen konnte.

Die Vorteile dieses Konzepts von ASA sind: kurze Umsetzungszeiten (von der Konzeption bis zur Produktionsaufnahme), kalkulierbare Investitionen, Produktqualitätssteigerungen sowie kurze Aufbau- und Inbetriebnahmezeiten. Sie überzeugten den Kunden und erfüllten dessen Anforderungen nach Steigerung von Leistung, Sicherstellung der heutigen Standards gekoppelt an umweltbewusstes, nachhaltiges Handeln bestens.



Elevating Production and Capacity

The enterprise Dr. Schär Deutschland GmbH, market-leading food specialist for especial dietary nutritional demands commissioned the ASA GmbH with the establishment of the concept and construction of a picker cell for the packaging of gluten-free food products for process-reliable integration into a production system that has already been in existence for twenty years. The retrofit concept subsequently forwarded by ASA offers mechanical and electrical interfaces which enable the integration of the new production cell into the existing system in order to replace outdated plant sections and consequently increase the production capacity and the production quality.

PJ