



RACO Elektrozyylinder® Einsatz in der Lebensmittelindustrie – Betätigung von Dosierschiebern

RACO Elektrozyylinder® kommen in der Lebensmittelindustrie für Zustellbewegungen von Klappen und Schurren sowie von Dosierschiebern zum Einsatz. Seit Jahrzehnten werden RACO Elektrozyylinder® in diesem Bereich zuverlässig verbaut.

RACO bietet Systemlösungen, bei denen die komplette Steuerungstechnik in Verbindung mit den Elektrozyindern in die kundenseitige Applikation integriert wird.

RACO Elektrozyylinder® überzeugen durch ihre vielfältigen Ausstattungsmöglichkeiten im Bereich der Sensorik. Das Spektrum reicht von einfachen Endschaltern mit Analogausgaben bis hin zu Busanbindungen über Multiturn-Absolutwertgeber, welche mit unseren RACO Elektrozyindern® kombiniert werden.



Zum Projekt:

Bereits seit über 30 Jahren setzt Avangard Malz RACO Elektrozyylinder® an den Schiebern seiner Siloanlagen ein. Im Jahr 2015 wurde die Modernisierung dieser Komponenten erfolgreich durchgeführt, wobei ein Teil der Anlage durch zukunftsfähige Produkte der neuesten Generation ausgetauscht wurde.

RACO hat dazu mit der RACOMATIC® ein modernes Steuerungskonzept für die Überwachung und Visualisierung der Abläufe in den Silos entwickelt und installiert.

Malz im genau richtigen Mischverhältnis – dank RACO Elektrozyindern®

Mälzen ist eine anspruchsvolle Aufgabe mit einem mehrstufigen Prozess des Reinigens, Keimens und Trocknens des Getreides. Sobald die Enzyme im Korn durch den Keimvorgang aktiviert wurden, ist das Trocknen wichtig. Grad und Dauer bestimmen die Entwicklung der Farb- und Aromastoffe im Malz, die letztendlich auch den Geschmack des Bieres bedingen. Dabei arbeiten die Brauereien mit einer jeweils individuellen Mischung aus Gerste, Weizen und anderen Getreidesorten.

Hier kommen die RACO Elektrozyylinder® ins Spiel: Sie betätigen die Dosierschieber an den Silos. Über die zentrale Steuerung aktiviert, kontrollieren sie das Mischungsverhältnis.

Auf Befehl vom Leitstand steuert die RACOMATIC® den Elektrozyylinder innerhalb des zulässigen Hubes positionsgenau an, um die Durchflussmenge am Schieber zu kontrollieren, so dass genau die gewünschte Mischung für jeden Kunden abgefüllt wird. Bei Überlastung oder in den mechanischen Endlagen schaltet die RACOMATIC® den Motor selbständig ab, um eine Beschädigung des Schiebers auszuschließen.



Zuverlässige und sichere Technik für mehr Produktivität

Mit dieser Technik kann die Mälzerei nun die einzelnen Prozesse direkt über Bildschirme im Leitstand steuern und überwachen. Besonders begeistert ist die Handelsmälzerei von der gelungenen Visualisierung der Siloanlagen auf den Bildschirmen im Leitstand. Die moderne Steuerungstechnologie ist zuverlässig und zukunftsfähig.

Serviceleiter Elmar Ernst lobt die extra lange Gebrauchsdauer der RACO-Produkte und ist von den elektro-mechanischen Antriebslösungen des Herstellers überzeugt: „Hydraulikzylinder etwa arbeiten mit Öl als Medium zur Kraftübertragung und Leckagen sind keine Seltenheit. Eine Kontamination der Lebensmittel oder Anlagen mit Hydrauliköl würde einen enormen Schaden bedeuten. Die Elektrozyylinder sind dagegen absolut sicher im Einsatz und erfordern wenig Service. Avangard Malz hat seit fast 35 Jahren positive Erfahrungen mit den RACO-Produkten gemacht und nun sind wir fit für die nächsten Jahrzehnte“.

Hervorzuheben bei diesem Projekt sind folgende Aspekte:

- Exakte Positionierung der Dosierschieber im Zehntelmillimeter-Bereich über RACOMATIC®
- RACOMATIC® mit Komponenten im geschützten Schaltschrank
- Einfache steuerungstechnische Einbindung in die Gesamtanlage über Profibus

Sie möchten mehr über unsere Produkte erfahren? Wir beraten Sie gern.

Ihr Ansprechpartner:

Dipl. Ing. Svend Jörgensen
Tel.: +49 2336 4009-48
E-Mail: joergensen@raco.de

RACO-ELEKTRO-MASCHINEN GmbH

raco@raco.de
Tel.: +49 2336 4009-0
Fax: +49 2336 400910
Zertifiziert nach DIN EN ISO 9001

www.raco.de

