

## KETTENFÖRDERER FÜR BÄCKEREIWAGEN

### 2-spuriger Kettenförderer für Bäckereiwagen, montiert in Schockgefrier-tunnel (–25° Celsius)

Für den Schockgefrier-tunnel einer Grossbäckerei wird ein zweispuriger Kettenförderer inklusive Steuereinheit benötigt. Die Anlage bewegt die bestehenden Backwarenwagen mit einer Geschwindigkeit von 0,1 m pro Minute durch den Schockgefrier-tunnel, die Durchlaufzeit beträgt ca. 60 Minuten.

Es können bis zu acht Wagen manuell eingebracht werden, und nach Ablauf der Durchlaufzeit zeigt eine Signallampe das Ende des Prozesses an.

Der Kettenförderer ist komplett aus Chromstahl gefertigt, mit beheizbaren Lichtschranken ausgerüstet und mit justierbaren Stützen auf dem Isolationsboden montiert. Der Getriebemotor ist für einen Dauerbetrieb bei –25° Celsius ausgelegt.

Die gesamte Anlage inklusive SPS-Steuerung wurde von der FTL AG entwickelt und montiert.

### Technische Daten

Fördergut:	Bäckerei-Wagen (100 kg / Wagen)
Backwagenabmessungen:	640×990×1735 mm
Gesamtbeladegewicht:	8 Bäckereiwagen
Fördergeschwindigkeit:	0,1 m/min; Variabel mittels FU
Standort:	Im Schockgefrier-tunnel (–25° Celsius)
Abmessungen (L×B):	6600×640 mm
Antriebseinheit:	Getriebemotor mit 2,2 kW Getriebemoment 1090 Nm

### Sicherheit

DIN EN 12100-1 Sicherheit von Maschinen – Grundbegriffe, allgemeine Gestaltungsleitsätze, Teil 1: Grundsätzliche Terminologie, Methodik

DIN EN 12100-2 Sicherheit von Maschinen – Grundbegriffe, allgemeine Gestaltungsleitsätze, Teil 2: Technische Leitsätze und Spezifikationen

DIN EN 60204-1 Sicherheit von Maschinen – Elektrische Ausrüstungen von Maschinen, Teil 1: Allgemeine Anforderungen





