Das Kundenmagazin der Heinr. Leicht GmbH & Co. KG

Ausgabe Nr. 22 – November 2023

HL Aktuell

HELBApro2-V23 an Hofbräu Oberle

Weitere Themen dieser Ausgabe:

- Bauteile aus dem 3D-Druck (Seite 4)
- Bierabfüllung im Kloster Kreuzberg (Seite 6)

TECHNISCHER HANDEL INDUSTRIEBEDARF | HANDEL MIT BRAUEREIBEDARF | MASCHINEN UND ANLAGEN | INSTANDHALTUNG SERVICELEISTUNGEN

Heinr. Leicht GmbH & Co. KG · Laubanger 17f · D-96052 Bamberg · Tel: +49 (0) 951 / 96599-0 · Fax: -50 · E-Mail: info@heinrich-leicht.de · www.heinrich-leicht.de

LIEBE KUNDEN/INNEN, LIEBE GESCHÄFTSPARTNER/INNEN,

wir wünschen Ihnen eine informative und vergnügliche Lektüre mit der 22. Ausgabe der HL-Aktuell und freuen uns darauf, Sie vom 28. - 30. November 2023 auf der BrauBeviale in Nürnberg begrüßen zu dürfen.

Anja Seelmann und Wolfgang Böhm

REINIGUNGSLANZE MIT ROTIERENDEM SPRÜHKOPF

Für liegende 50 hl Abfülltanks suchte die Heber Bräu nach einer Reinigungslösung. Nach Vorlage von Vorlaufpumpe und Schlauch, bestimmten wir den Sprühkopf und stellten eine passende Reinigungslanze her.

Ein Mannlochdeckel mit Dichtung – über Sterngriffe befestigt – trägt die Lanze in Größe DN32 und sorgt für einen sicheren Reinigungsablauf und eine saubere Umgebung während des Prozesses.

Die Reinigungslanze mit rotierendem Sprühkopf samt Dichtung.

Der Mannlochdeckel mit Dichtung am Tank von außen betrachtet.

EXPERTENRUNDE: WÄLZLAGEREVENT MIT SKF

Am Mittwoch, 20. September 2023, fand das erste Wälzlager-Seminar mit SKF bei Heinr. Leicht in Bamberg statt.

Fachkundige SKF-Experten zeigten den 20 Teilnehmern in einem ausführlichen Praxisteil die Montage und Demontage von SKF-Wälzlagern.

Die richtige Handhabung und Empfehlungen zur optimalen Einlagerung waren dabei ebenso Teil der Schulung wie die Schadensanalyse und die Vorstellung von Schmierstoffen und -systemen.

Im Anschluss konnten sich Teilnehmer und Experten miteinander austauschen und ins Gespräch kommen.

VERROHRUNGSARBEITEN BEI DER TRADITIONSBRAUEREI GREIF IN FORCHHEIM

Unser Fertigungsleiter, Metallbauermeister und Schweißfachmann Michael Schrenker berichtet über die langjährige Zusammenarbeit mit der Brauerei Greif in Forchheim:

„Nicht nur das Arbeiten vor Ort, sondern auch das sehr gute Bier, führen uns des Öfteren in die fränkische Traditionsbrauerei zu Familie Schuster. So auch diese Verrohrungsarbeiten, die sich durch die ganze Brauerei ziehen, überwiegend im Gär- und Lagerkeller von Alt- und Neubau (s. Bilder rechts).

Von der Planung bis zur Fertigstellung arbeiteten wir an Wasser-, Heißwasser-, CO2-, Stickstoff-, Glykol-, CIP- und diversen Bierleitungen. Mit Getränkeleitungs- und Pressrohr in Größe DN15 - DN65 wurde die Verrohrung hauptsächlich verschweißt und teilweise verpresst. Es wurden vier Paneele aufgestellt mit knapp 40 Scheibenventilen. Diese wurden mit insgesamt 320 Rohrbögen und gut 600 m Rohr verbunden.

Es freut uns, den Brauern die tägliche Arbeit zu erleichtern und die Prozesse bei der Bierproduktion zu verbessern.“

▸ www.brauerei-greif.de

ALLERLEI SCHWEISSTEILE

Unter dem Begriff „Schweißteile" fertigen wir nicht nur Übergangsstücke für Brauereien (mit Milchrohrgewinden, verschiedenen Ventilen, Schaugläsern und Bullaugen), sondern auch Gestelle für Wannen oder Tanks sowie Sonderanfertigungen für die technische Industrie.

BAUTEILE AUS DEM 3D-DRUCK

In der additiven Fertigung im FDM-Verfahren (3D-Druck) stellen wir mit unserem Industriedrucker direkt vor Ort Bauteile aus technischem Kunststoff in Kleinserien her – vor allem Maschinenbauteile und Dichtungen.

Technische Details:

- Bauteile bis hin zur Größe von 400 x 350 x 500 mm (L x B x H)
- Musterteile aus biologischem Kunststoff
- Formstabile, schlag- und verschweißfeste mechanische Bauteile
- Weiche Thermoplaste, öl- oder chemiebeständig, teils mit FDA-Zulassung

BIERABFÜLLUNG BEI DER HOFBRÄU OBERLE

Auf dem Hof der Fischerei Oberle bei Erlangen werden nicht nur Fische aus der eigenen Teichwirtschaft im Restaurant der Familie Oberle serviert, sondern seit 2017 auch Bier in der ehemaligen Scheune gebraut.

Inh. Peter Oberle, Braumeister David Achatz und Braulehrling Nils Fröhlich (li. nach re.).

Die Oberle-Biere werden dort von Sohn Peter mit dem HELBApro2-V23 in 0,5 l-Euro-Flaschen sowie 1 l- und 2 l-Bügelflaschen abgefüllt – dank der synchronen Steuerung der zwei Füllstellen ca. 160 der 1 l-Flaschen pro Stunde.

Der einstellige Korker rundet durch den seitlichen Anbau die kleine handwerkliche Straße ab. Der HELBA KK1 mit einfacher pneumatischer Steuerung und Scheibe als Drehtür zum Schutz ist flexibel einstellbar auf Flaschenhöhen zwischen 0,25 bis 1 l.

Aus einem Speicher werden die Kronenkorken entnommen, in einen Fallkanal (für 26 mm) eingelegt und die Flasche damit verschlossen.

▸ www.fischerei-oberle.de

HELBAFILL 4S AUF SEINER BISLANG GRÖSSTEN REISE

Die mechanisch-pneumatische Steuerung und die kompakte Bauweise im Hygienic-Design haben unseren Kunden aus Frankreich überzeugt: „Der halbautomatische und kompakte HELBAfill 4S erlaubt es uns im Abfüllkeller in unserem alten Lehmhaus in der Bretagne durch die CIP den gesamten Produktweg vom Gärkeller bis zur Flasche zu dämpfen, sauberer geht es nicht.

Bild links: Jürgen Stauder von der Brauerei Minimum neben dem HELBAfill 4S.
Bild rechts: Die 0,75 l- und 0,33 l-Flaschen der Brauerei Minimum.

Zudem vermindern die Langfüllrohre den Sauerstoffeintrag in unser ungefiltertes und nicht pasteurisiertes Bier. Der robuste und stromlose HELBAfill 4S wird uns wohl eine ganze Weile begleiten. Danke an Heinr. Leicht.” – Jürgen Stauder und Christine Leroy von der Brauerei Minimum, Montreuil sur Ille, Bretagne, Frankreich.

▸ www.brasserieminimum.fr

HELBAPRO1-V21 IM KLOSTER KREUZBERG

Ein einstelliger Füller, der eine 5 l-Siphonflasche füllen soll – so lautete der Auftrag von Rafael Holzheimer von der Kreuzberger Klosterbrauerei in der Röhn. Das Kloster füllt ausschließlich 1 l-, 2 l-, und 5 l-Siphonflaschen.

Von links: Kilian Kloberdanz und Rafael Holzheimer von der Kreuzberger Klosterbrauerei.

In der Planung entstand ein Füller, der neben einem größeren Flaschenzylinder, 100 mm breiter und 200 mm höher als das Standardmodell ausfiel.

Bei dessen Auslieferung und Inbetriebnahme erledigten wir diverse Verrohrungsarbeiten vor Ort. Geschweißt wurde am Biervorlauf, Reinigungsrücklauf und an der Druckluftleitung – so konnte der HELBApro1-V21 optimal angeschlossen werden.

Mit dem Füller kam die Brauerei inzwischen auf die gewünschte Leistung und ein weiterer Auftrag über drei Flaschenwagen aus Edelstahl (je nach Gebindegröße zwischen 30 und 80 Flaschen pro Wagen) folgte (s. Bild oben rechts).

Im urigen Kloster sind die Gegebenheiten etwas anders, so kam es zu einem Auftrag für ein umgebautes Überdruckventil für die CO2-Versorgung der Tanks in DN15 (s. Bild oben links).

▸ www.kloster-kreuzberg.de/brauerei/

Brau Beviale

28. - 30. November 2023
in Nürnberg

Endlich ist es wieder soweit!

Werfen Sie bei der BrauBeviale einen Blick auf unsere neue entwickelte mobile CIP-Anlage HELBA CIP, unsere ein- bis vierstellige Abfülltechnik und den neuen Kronenkork-Verschließer HELBA KK1.

Registrieren Sie sich mit unserem E-Code **BB23LEICHT** unter **www.braubeviale.de/gutschein** und besuchen Sie uns in **Halle 7** am **Stand 7-237**.

FÖRST – ABHEBELÖFFEL

Die Brauerei Först in Drügendorf orderte einen Löffel speziell zum Abheben der Gärdecke. Der Löffel aus 1,5 mm dickem Blech umfasst eine Gesamtlänge von 1,2 m. Zudem fertigten wir eine Wandhalterung an, an der der Löffel verstaut werden kann.

▸ www.brauerei-foerst.de

VERBIO – MOBILE DOSIERSTATION

Für die Verbio Protein GmbH aus Zörbig – einer der führenden Bioenergieproduzenten in Europa – stellten wir eine mobile Enzymdosierstation her. Der runde Edelstahlbehälter mit Deckel und Auslauf fasst 100 Liter. Die Pumpe wurde fest mit einem Getränkeleitungsrohr in Größe DN15 verrohrt. Die Komponenten sind mit dem Fahrgestell verschweißt und lassen sich mittels Bügelgriff und vier Lenkrollen bewegen.

▸ www.verbio.de

LIVE CLUB – AUSSCHANKBEHÄLTER

Für die besondere Electric Lemonade erteilte Felix Bötsch vom Live-Club in der Bamberger Sandstraße den Auftrag für einen speziellen Ausschankbehälter mit knapp 40 l Volumen, Auslaufhahn, Kühlwendel, Thermometer, Bullauge und Tropfblech. In der Disconacht werden so die Weizengläser mit der Vodka-Mischung befüllt. Für eine optimale Reinigung lassen sich die Bauteile demontieren.

▸ www.live-club.de

AYING – MULDENKIPPER UND FORMATTEILEWAGEN

Die Brauerei Aying kaufte neben zwei Formatteilewagen auch zwei Muldenkipper. Ein Muldenkipper fasst 340 l, ist fahrbar auf sechs Rollen , lenkbar mittels Bügelgriff und hat Staplerschuhe mit Ringösen. Über die Kippsicherung und den Muldenschutz lässt er sich leicht entladen.

▸ www.ayinger.de

ZUWACHS IM TEAM HEINR. LEICHT

WILLKOMMEN IM TEAM!

Seit Sommer letzten Jahres bereichert Alexander Förner unser Team. Angestellt als Metallbauermeister packt er mit an und kümmert sich um die Abläufe in der Werkstatt. Er ist zudem verantwortlich für die additive Fertigung (3D-Druck).

Wir freuen uns auf weitere spannende und abwechslungsreiche Projekte mit Alexander Förner.

Von links nach rechts: Die Kollegen Alexander Förner (Metallbauermeister) und Egemen Yildiz (Metallbauer).

Egemen Yildiz unterstützt seit Kurzem unser Fertigungsteam als gelernter Metallbauer für Konstruktionstechnik. Gemeinsam mit ihm wollen wir unsere Kapazitäten in der Fertigung steigern.

GLÜCKWUNSCH ZUR BESTANDENEN ABSCHLUSSPRÜFUNG

Am 01.09.2019 startete Marius Lang als Auszubildender für Metallbau und Konstruktionstechnik und am 01.09.2020 folgte Tobias Hartmann als Auszubildender zum Kaufmann für Groß- und Außenhandelsmanagement. Beide bestanden dieses Jahr erfolgreich die Abschlussprüfung.

Bild li.: Marius Lang (Metallbauer). Bild re.: Tobias Hartmann (Verkaufsberater).

Der Schwerpunkt von Marius Lang liegt nun im Maschinenbau mit pneumatischer Steuerung, der Edelstahlverarbeitung sowie dem Rohrleitungsbau.

Tobias Hartmann unterstützt als fachkundiger Verkaufsberater unser Team bei der individuellen Kundenberatung. Wir freuen uns, die Kollegen fest bei Heinr. Leicht zu übernehmen.

Seit 2023 neu dabei: unser Azubi Dennis Scheller.

UNSER NEUER AUSZUBILDENDER

Dennis Scheller begann im September 2023 seine Ausbildung zum Kaufmann für Groß- und Außenhandelsmanagement bei Heinr. Leicht und unterstützt seitdem unseren Verkauf. Ihm gefallen vor allem die Zusammenarbeit mit den Kollegen und die abwechslungsreiche Tätigkeit bei uns im Betrieb.

Wir wünschen Dennis Scheller viel Erfolg für seine Ausbildung!

Heinr. Leicht GmbH & Co. KG
seit 1888

Laubanger 17f · D-96052 Bamberg
Telefon: +49 (0) 951 / 96599-0 · Fax: +49 (0) 951 / 96599-50
E-Mail: info@heinrich-leicht.de · www.heinrich-leicht.de

TECHNISCHER HANDEL INDUSTRIEBEDARF
HANDEL MIT BRAUEREIBEDARF
MASCHINEN UND ANLAGEN
INSTANDHALTUNG SERVICELEISTUNGEN