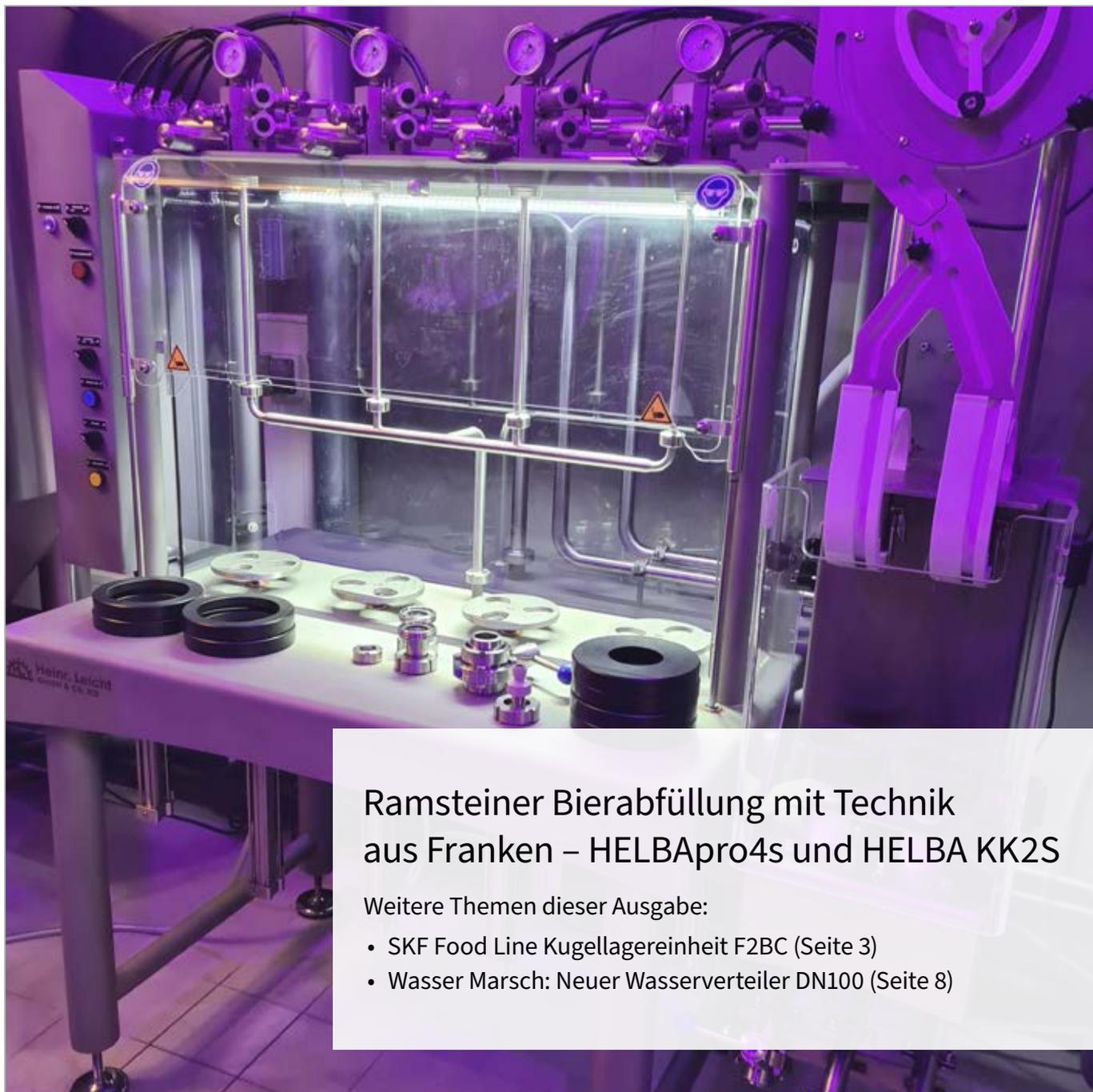


HL Aktuell



Ramsteiner Bierabfüllung mit Technik aus Franken – HELBApro4s und HELBA KK2S

Weitere Themen dieser Ausgabe:

- SKF Food Line Kugellagereinheit F2BC (Seite 3)
- Wasser Marsch: Neuer Wasserverteiler DN100 (Seite 8)

TECHNISCHER HANDEL
INDUSTRIEBEDARF



HANDEL MIT
BRAUEREIBEDARF



MASCHINEN
UND ANLAGEN



INSTANDHALTUNG
SERVICELEISTUNGEN





LIEBE KUNDEN/INNEN, LIEBE GESCHÄFTSPARTNER/INNEN,

diese Ausgabe steckt wieder voller Stimmen und Geschichten unserer Kundinnen und Kunden. Mit ihren individuellen Herausforderungen zeigen sie, wie maßgeschneiderte Lösungen in der Praxis wirken.

Auf Seite 3 schildert Christian Dauses von der Brauerei Rittmayer seine Erfahrungen mit der innovativen SKF Food Line Kugellagereinheit F2BC. Wie moderne HELBA-Technik aus Franken zur Bierabfüllung in Ramstein-Miesenbach und im Westerwald beiträgt, lesen Sie auf Seite 5 und 7.

Maßgeschneiderte Lösungen zeigen sich in vielen Facetten – von passgenau gedruckten 3D-Komponenten (S. 2) über individuell gefertigte Organisationssysteme (S. 4) und speziell angepasste Staplerschuhe für unseren Edelstahl-Muldenkipper (S. 6) bis hin zu durchdachter Verrohrung und praxisnaher Lösungsentwicklung direkt bei unseren Brauereikunden vor Ort (S. 8).

Wir legen großen Wert darauf, uns die technischen Anforderungen unserer Kunden anzusehen, gemeinsam passgenaue Konzepte zu entwickeln und diese im engen Austausch erfolgreich umzusetzen. Wie das aussehen kann, zeigen wir Ihnen in dieser Ausgabe.

Eine informative und vergnügliche Lektüre wünschen Ihnen

Anja Seelmann Wolfgang Böhm

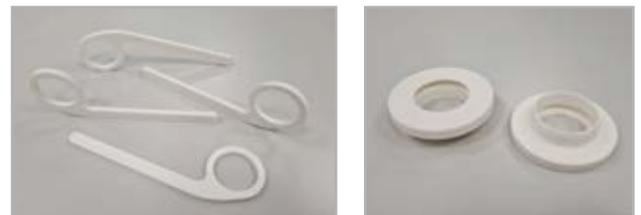
Anja Seelmann und Wolfgang Böhm



ERFOLGREICHER ABFÜLLSTART DANK UNSERES DOSENFÜLLERS HELBAPDF

Ende April startete die Waldstadtbrauerei aus Iserlohn erfolgreich mit dem Abfüllen ihrer 5l Partydosen. Die Dosen hatte der Kunde bereits auf Lager – fehlte nur noch die passende Technik. Besonders interessierten ihn Ausstattung, Funktionsweise und Preis unseres Dosenfüllers HELBAPdf. Nach kurzer Beratung entschied er sich zunächst für den Füllkopf und schloss den Kauf direkt telefonisch ab. Wir freuen uns, dass wir den Einstieg so unkompliziert ermöglichen konnten und wünschen weiterhin viel Erfolg!

► www.waldstadtbrauerei-iserlohn.de



AUS UNSEREM 3D-DRUCK

- **Spanabweiser für Papier**, Material ABS* weiß. Zunächst lieferten wir fünf Prototypen, nach Kundenfreigabe folgten weitere 15 Stück.
- **Brennerabdeckung**, Material ABS* weiß. Zunächst lieferten wir einen Prototypen, nach Kundenfreigabe folgten weitere 9 Stück.

*ABS ist ein 3D-Druckmaterial (Filament), das sich gut bearbeiten lässt, langlebig ist und schnell gedruckt werden kann. Es ist außerdem hitzebeständig, hat einen hervorragenden Schmelzfluss und ist widerstandsfähig gegen Beanspruchung und Abrieb.

SKF FOOD LINE KUGELLAGEREINHEIT F2BC – EIN ERFAHRUNGSBERICHT AUS DER BRAUEREI RITTMAYER

■ Unser Außendienstmitarbeiter Dirk Lautenbacher stellte bei einem Kundenbesuch Christian Dauses von der Brauerei Rittmayer in Hallerndorf die innovativen SKF Food Line Kugellagereinheiten für die anspruchsvollen Anforderungen in der Getränkeindustrie vor.

Braumeister und stellv. Produktionsleiter Christian Dauses berichtete anschließend aus erster Hand über seine Erfahrungen: Welche Vorteile die SKF Food Line Kugellagereinheit F2BC im Arbeitsalltag bietet, erfahren Sie hier – direkt aus Sicht des Anwenders.



Vorher: Die alte, rostige und poröse Kugellagereinheit an den Flaschentransportbändern der Füllerei.



Nachher: Die neue, hygienische SKF Food Line Kugellagereinheit F2BC.

SKF Food Line Kugellagereinheit F2BC:

- Ideale Bauweise für erhöhte Hygiene
- Weniger Anlagenstillstand für Reinigung und Instandhaltung
- Reduzierung der Kosten für Betriebsunterbrechung
- Senkung der Instandhaltungskosten
- Weniger Fett im Abwasser

Christian Dauses von der Brauerei Rittmayer in Hallerndorf, über die Vorteile der SKF Food Line Kugellagereinheit F2BC:

- *Keine Schmierarbeit nötig / lebensdauer geschmiert, auch nicht an schwer zugänglichen oder beweglichen Stellen / Schmiernippeln*
- *Keine Schmierfettreste auf Bandantriebswelle, Scharnierbandkette, Gleitleisten und Kettenantriebsräder*
- *Mikrobiologisch sehr gut, da dadurch schon weniger Nährstoffe für Mikroorganismen und reduzierte Biofilmbildung*
- *Keine Rücksicht bei der Reinigung auf Materialien des Lagers (Korrosion)*
- *Sehr gutes hygienisches Design der Lagereinheit*
- *Sehr leichte und vollständige Reinigung der Lagereinheit möglich*
- *Sehr intensive und komplette Reinigung der Flaschentransportbänder möglich*
- *Möglicher Biofilm und Mikroorganismen können vollständiger abgereinigt werden und Transportbänder bleiben somit länger in gutem Zustand.*
- *Geringere Gefahr, dass durch eine schlechte Transportbandhygiene Mikroorganismen auf die offene gereinigte Flasche und dann weiter zum Flaschenfüller etc. gelangen.*
- *Unter dem Gehäuse ist es nicht mehr möglich, dass Mikroorganismen sich vermehren, da es durch die Dichtungstechnik des Gehäuses komplett dicht an dem Flaschentransportband verschraubt wird.*
- *Sehr lange Haltbarkeit der Lagereinheit bzw. Austauschbarkeit des reinen günstigeren Edelstahl-Kugellagers und der Dichtungskomponenten*
- *Etwas höhere Anschaffungskosten, aber durch die sehr gute Chemikalienbeständigkeit / Langlebigkeit rentiert es sich über die Jahre gesehen schon.*
- *Keine Schmiermittelkosten mehr, Kostenersparnis auf die Jahre gerechnet*
- *Es besteht nicht mehr die Möglichkeit, dass der Ausbau von evtl. rostenden und verbrauchten Lagereinheiten vielleicht noch Antriebswellen etc. beschädigen*
- *Sehr gut geeignet für anspruchsvolle Stellen in der Flaschenabfüllung, die hygienisch sowie durch Chemikalien und Desinfektionsmittel stark belastet sind.*

MASSGESCHNEIDERTE ORDNUNG FÜR DIE ENGADINER BIER AG

Die Vorteile einer strukturierten Aufbewahrung von Formateilen liegen auf der Hand: schneller Zugriff, Schutz vor Beschädigungen und somit eine höhere Effizienz in der Produktion. Davon war auch unser Gesprächspartner, Braumeister Fabian Gut, überzeugt.

Mitte Dezember orderte die Brauerei einen unserer bewährten Standard-Formateilewagen. Dieser komplett aus Edelstahl 1.4301 gefertigte Wagen bietet mit seinen Maßen von 1480 x 790 x 1590 mm und der Möglichkeit zur Zuladung von bis zu 500 kg ausreichend Platz und Stabilität. Dank der vier Edelstahllenkrollen mit Feststeller lässt er sich flexibel bewegen und sicher positionieren.

Zusätzlich entschied sich die Brauerei für eine Formateilewand als Sonderanfertigung. Diese wurde exakt nach den spezifischen Anforderungen konzipiert. Die Einteilung der Haltebolzen im Raster von 81 x 88 mm ermöglicht eine übersichtliche und passgenaue Aufnahme der Formateile.

Mit ihren Maßen von 1456 x 313 x 1405 mm fügt sich die Wand optimal in die vorhandenen Räumlichkeiten ein. Anfang Februar 2025 konnten wir beide Produkte termingerecht liefern. Wir freuen uns, mit diesen Lösungen einen wertvollen Beitrag zur Optimierung der Produktionsabläufe unseres Kunden geleistet zu haben.

► www.engadinerbier.ch



Der mobile Formateilewagen ist in der Brauerei flexibel einsetzbar.



Die Formateilewand als praktischer Alltagshelfer.

EFFIZIENTER TRANSPORT DANK NEUER MULDENKIPPER

Für noch mehr Effizienz in der Produktion setzt Enrico Ulrich von der Mar-Ko Fleischwaren GmbH aus Blankenhain jetzt auf zwei Muldenkipper aus Edelstahl 1.4301 (200 l, kleine Ausführung). Das speziell angepasste Untergestell mit praktischen Staplerschuhen ermöglicht die Nutzung mit einem Hochhubwagen. So lassen sich Materialien sicher transportieren und mühelos entleeren.

Enrico Ulrich zeigt sich begeistert: „Die Kipper in Verbindung mit der Ameise sind eine große Arbeitserleichterung. Auch die Qualität ist sehr gut.“ Wir freuen uns, so zur Optimierung der Arbeitsabläufe beitragen zu können!

► www.mar-ko.de



Der Muldenkipper kann dank Staplerschuhen mit dem Hochhubwagen einfach bewegt und entleert werden.

FORTSETZUNG DER TITELSEITE: RAMSTEINER BIERABFÜLLUNG MIT TECHNIK AUS FRANKEN – HELBAPRO4-V24S UND HELBA KK2S

Ramstein-Miesenbach blickt auf eine über 200 Jahre lange Brautradition zurück, die das Team von BIG EMMA Brauhaus und Kaffeerösterei heute fortführt und dabei auf innovative Ideen wie das „Brotbier“ setzt. Für dieses spezielle Bier werden rund 30 Prozent Altbrot einer regionalen Bäckereikette verwendet und somit Lebensmittelverschwendung reduziert.

Um ihre Biere künftig auch in den Getränkemarkten anbieten zu können, stand für Geschäftsführerin Ella Hausmann und Braumeister Christian Koch die Anschaffung einer Flaschenabfüllanlage auf der Agenda. Ein Besuch der BrauBeviale in Nürnberg im November 2024 führte sie zunächst auf die Suche nach Arbeitskleidung – und dann zu uns.

Nach einem ersten Telefonkontakt im Januar und einer Livevorführung unseres HELBApro4-V24s in Bamberg durch unseren Fertigungsleiter Michael Schrenker im Februar fiel die Entscheidung.

Ein wichtiges Kriterium für BIG EMMA war ein Füller ohne aufwendige Steuerung und ohne Stromanschluss, der flexibel verschiedene Flaschengrößen von 0,3 bis 2 l abfüllen kann. Mitte April konnten wir die Abfülltechnik bereits ausliefern und in Betrieb nehmen.

Ergänzend dazu entschieden sich Ella Hausmann und Christian Koch für unseren 2-stelligen Kronenkork-Verschleißer HELBA KK2S, der direkt am Füller angebaut ist. Dieser mechanisch-pneumatisch gesteuerte Verschleißer verarbeitet 26 mm-Kronenkorken für Flaschen von 0,25 bis 1,0 l.

Die selbstständige Versorgung der Verschlusszylinder sowie ein Speicher für rund 420 Kronenkorken sorgen für einen reibungslosen Ablauf. Eine handbetriebene Trommel sortiert die Kronenkorken und legt diese im Fallkanal nach. Die leicht demontierbare Trommel und Zuführungen erleichtern zudem die Reinigung.

Dank unserer Technik ist BIG EMMA für den Einstieg in den Getränkemarkt gerüstet.



Der HELBApro4-V24s für 0,3 bis 2 l Flaschen mit angebautem Kronenkork-Verschleißer HELBA KK2S.



Der 2-stellige Kronenkork-Verschleißer HELBA KK2S mit Sortiertrommel und Fallkanal korkt in Sekunden über das Schließen der Drehtür.

MEHRTEILIGE REINIGUNGLANZE FÜR VERSCHIEDENE TANKGRÖSSEN

Das Bürgerliche Brauhaus Wiesen benötigte eine mehrteilige Reinigungslanze für verschiedene Tankgrößen.

Der rotierende Sprühkopf sorgt für beste Reinigungsergebnisse. Die Lanze in DN40 lässt sich auf 1 und 2 m aufbauen.



Linkes Bild: Der rotierende Sprühkopf. Rechtes Bild: Modularer Aufbau der Reinigungslanze.

► www.brauhaus-wiesen.de

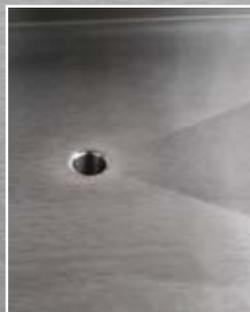
EDELSTAHLWANNEN IN VERSCHIEDENEN AUSFÜHRUNGEN



Unser 120 l Top-Seller erweitert mit Füllstandsanzeige und Deckel zum Aufnehmen der Flüssigkeit eines Kondensationstrockners.



Edelstahlwanne mit 156 l Volumen, über ein Trennblech geteilt und mit Ablauf über zwei Ausläufe in DN50 inkl. Kieselmann® Scheibenventil.



Kleine Wanne, große Wirkung. 11 l Wanne in säurebeständigem Edelstahl 1.4571 und Gefälle zum Ablauf.



Tropfblech nach Maß für einen beliebigen Bamberger Bier-Ausschank.

► www.heinrich-leicht.de/edelstahlwanne

NEUZUGANG IM WESTERWALD: GEBHARDSHAINER BIERHAUS SETZT AUF HELBA-TECHNIK

■ Im idyllischen Westerwald gibt's nicht nur gutes Bier, sondern jetzt auch modernste Abfülltechnik: Das Gebhardshainer Bierhaus hat seinen Produktionsbereich um drei neue Geräte erweitert – darunter der HELBApro2-V23s, ein synchron arbeitender Partyfass- und Flaschenfüller mit zwei Füllstellen.

„Der Füller ist der Oberhammer. Wir sind sehr zufrieden“, schwärmt Samuel Schneider, Brauer aus Leidenschaft im Gebhardshainer Bierhaus. Kein Wunder – das System ist nicht nur mobil dank robuster Edelstahl-Lenkrollen, sondern auch vielseitig: Es verarbeitet sowohl 5 l Partydosen als auch 0,75 l Flaschen mit 29 mm Kronenkorken.

Ergänzt wird die neue Linie durch die HELBA R1 Flaschenaus-spritzstation sowie den HELBA KK1 Kronenkork-Verschließer, eine perfekt abgestimmte Kombination für höchste Qualität in der Abfüllung.

Die erste Kontaktaufnahme fand bereits vor einigen Monaten statt – wer mehr zur Entstehung dieser Partnerschaft lesen möchte, findet den Bericht auf unserer Website unter „Aktuelles“.

Sie möchten Ihre Brauerei ebenfalls auf das nächste Level heben? Dann nehmen Sie Kontakt mit uns auf. Wir beraten Sie gerne persönlich und finden die perfekte Lösung für Ihre Abfüllprozesse!



0,75 l-Flasche mit
29 mm Kronenkorken.

► www.gebhardshainer-bierhaus.de

HELBA KK1 Kronenkork-Verschliesser 1-stellig:

- Einstelliger Verschließer für 26 oder 29 mm Kronenkorken
- Mechanisch-pneumatisch gesteuert
- Für 0,25 l bis 1 l Flaschen ohne Werkzeug leicht in der Höhe verstellbar
- Mit Fallkanal und einfacher Zuführung (Platz für 15 Korken)
- Inkl. 5 l Kronenkorkspeicher mit Deckel
- Speicher mit 3/8" Ablaufhahn DN10 (für das Befüllen mit Desinfektionslösung)



„Der Füller ist der Oberhammer. Wir sind sehr zufrieden.“ - Samuel Schneider, Brauer aus Leidenschaft, vom Gebhardshainer Bierhaus.



Der HELBApro2-V23s mit zwei Füllstellen, mit angebauter HELBA R1 Flaschenaus-spritzstation und dem HELBA KK1 Kronenkork-Verschließer.

FORTSETZUNG MÄRZ-NEWS – WASSER MARSCH: NEUER WASSER-VERTEILER (DN100) IM EINSATZ BEI DER SCHLOSSBRAUEREI STELZER

„Immer grenzwertig und kritisch zu Betrachten ist es, wenn bestehende Materialien als Anschlussstücke wieder verschweißt werden müssen, weil die Situation keine andere Lösung zulässt (Bild 1 und 2). Umso schöner, wenn alles gut klappt und die Wasserversorgung wieder für lange Zeit sichergestellt ist (Bild 3).“ – Fertigungsleiter Michael Schrenker.

Unsere Leistung umfasste das präzise Aufmaß vor Ort, die passgenaue Fertigung im Haus bis hin zur finalen Montage über zwei Schweißnähte. Kundenseitig wurde die Pressrohr-Leitung über drei Pressmuffen verbunden bzw. fortgesetzt und die vorhandene Halterung musste nur umgesetzt werden.



► www.schlossbrauerei-stelzer.de

Bild 1 und 2: Aufnahmen von der Baustelle, Übergang zum Bestand.

Bild 3: Die Wasserversorgung ist wiederhergestellt (Verteilerrohr DN100). Die Halter wurden nach der Fotoaufnahme ersetzt.

TANKAUSLAUF IN DN40 FÜR DIE SCHLOSSBRAUEREI STELZER

„Das Problem war, dass die in die Jahre gekommenen Auslaufventile undicht und nicht mehr zu reparieren waren. Neue Tanks konnten ohne große Umbaumaßnahmen vor Ort nicht eingebracht werden, also musste eine Zwischenlösung her. Zuerst wurde das Rundgewinde vom Altbestand gemessen (Messingauslauf am Alu-Tank), dann ein Muster mittels 3D-Druck und nach Prüfung, ob die Gewinde zueinander passen, zehn spezielle Nutmuttern und Kegelstutzen in Edelstahl hergestellt, welche wir mit Scheibventilen DN40 verschweißt haben.“ – Fertigungsleiter Michael Schrenker.



Scheibventil DN40 und Muster-Gewindestutzen jeweils mit Rundgewinde nach DIN 405.

