Artikel

- admin - 17.03.25 08:09
- **Artikel:** News

- Sichtbar: **FVI Rollen:** Gast

BARDENHAGEN. Erste Leckabdichtung in der Lebensmittelindustrie

Erste Leckabdichtung in der Lebensmittelindustrie



Ein langjähriger Bardenhagen-Kunde aus der Lebensmittelindustrie hatte vor kurzem ein gravierendes Problem,

copyright © 2014 FVI e.V.

das Einfluss auf die gesamte Produktion hatte. Zwar war die Bardenhagen- Leckabdichtungsabteilung gelegentlich schon bei den verschiedenen Werken des Kunden zum Einsatz gekommen, allerdings bisher nur im Bereich der Hilfsmedien - denn für Arbeiten an Rohrleitungssystemen im Lebensmittelbereich gelten sehr strenge Regelungen in Bezug auf Hygiene und chemische Verträglichkeit von Stoffen, die die standardmäßig von Bardenhagen genutzten Abdichtcompounds normalerweise nicht erfüllen.

Dieses Mal hatte ein Werk des Kunden allerdings ein Problem, das nicht zu einem ungünstigeren Zeitpunkt hätte auftreten können: Mitten in der Hauptphase der Produktion, wenn alle Anlagen rund um die Uhr auf Volllast laufen, trat eine Leckage bei einer Flanschverbindung eines Verdampfers auf, der bei einem Durchmesser von 4400 mm einen entscheidenden Schritt im Produktionsprozess des Lebensmittels darstellt. Das flüssige Medium wird bei einem Druck von ungefähr 1,5 bar und 110°C eingedickt. Aufgrund von Druckschwankungen kam es zeitweise zum Austreten der Flüssigkeit. Die Instandhalter vor Ort hatten sofort nach Auftreten der Leckage eine Notabdichtung über ein mit Bolzen verschraubtes Stahlband hergestellt, das die Leckage allerdings nur eindämmte, nicht aber vollständig abdichtete.

Der Einsatzleiter der Abteilung Leckabdichtung von Bardenhagen Horneburg wurde angerufen und schlug nach einer Besichtigung eine Lösung vor, die allen Beteiligten gangbar erschien: Das Stahlband sollte als „Abdichtbehältnis“ erhalten bleiben, sodass kein Ersatz extra angefertigt werden musste. Dieses Stahlband sollte seitlich auf Höhe jedes zweiten Bolzens angebohrt werden, in die Bohrung sollte ein Gewinde geschnitten und mit den Flanschen fest verschraubt werden. Dann sollten insgesamt 77 Stück M24-Bolzen ausgetauscht und durch neue Gewinde mit sogenannten Injektionsmuttern ersetzt werden, durch die Abdichtcompound ins Innere des Stahlbandes, zwischen die Flanschflächen gespritzt werden konnte. Dieser Reparaturvorschlag wurde von der Instandhaltungsabteilung des Kunden akzeptiert – allerdings wurde verlangt, dass das zu verwendende Abdichtcompound den strengen lebensmittelrechtlichen Vorgaben entsprechen solle.

Und damit kam das neue lebensmitteltaugliche Compound BC-44L, das Bardenhagen in enger Zusammenarbeit mit Partnerunternehmen entwickelt hat, zum ersten Mal in Deutschland zu einem großen Einsatz. Dieses Compound erfüllt alle Kriterien für die Lebensmittelindustrie und wurde vor dem Einsatz noch gründlich im kundeneigenen Labor getestet. Vor allem die getestete Temperatur-, Druck- und Säurebeständigkeit des neuen Bardenhagen-Compounds waren neben der Lebensmitteltauglichkeit entscheidend für den Einsatz im Werk.

Mit der Leckabdichtung selbst waren drei Bardenhagen-Techniker drei Tage lang beschäftigt. In den ersten beiden Tagen wurden die mechanischen Arbeiten, wie das Anbohren des Stahlbandes, das Schneiden der Gewinde sowie das Verschrauben der neuen Bolzen erledigt, am dritten Tag schließlich wurde der Innenraum mit rund 24 Litern (120 Dosen * 0,2 Liter/Dose) des markant gelben Lebensmittel-Compounds verfüllt. Danach war der Verdampfer dicht und das Werk konnte den Volllastbetrieb wiederaufnehmen.

Lesen Sie hier den Originalbericht mit interessanter Fotostrecke:

https://bardenhagen.de/aktuelles/aktuelle-nachrichten/442-erste-leckabdichtung-in-der-lebensmittelindustrie.html [1]

copyright © 2014 FVI e.V.

Quellen-URL:https://ipih.de/artikel/11056

Verweise
[1] https://bardenhagen.de/aktuelles/aktuelle-nachrichten/442-erste-leckabdichtung-in-der-lebensmittelindustrie.html

copyright © 2014 FVI e.V.