

Lebensmittelgerechte Schläuche im Einsatz bei Waffel Löser

Sorgen für den richtigen Fluss

Seit über 60 Jahren stellt die Firma Löser Waffeln nach vielen verschiedenen Rezepten in unterschiedlichen Formen und Größen als Vorprodukt für die Süßwarenindustrie her, teilweise auf eigenentwickelten Spezialmaschinen. Den Transport der Zutaten zum Mischer oder des Teigs zu den Backautomaten, aber auch die Brennlufversorgung und die Abluftentsorgung übernehmen lebensmittelgerechte Schläuche von Masterflex.



Ein kleiner Überblick über die Einsatzmöglichkeiten der Flach- und Formwaffeln von Löser

Wer im Taunussteiner Stadtteil Orlen zu Fuß oder auf dem Fahrrad unterwegs ist, dem steigt schon mal ein herrlich süßer Duft nach frischen Waffeln in die Nase. Kein Wunder, schon seit 1949 produziert die Firma Waffel Löser dort Flach-, Form- und Designwaffeln in industrieller Herstellung. Die großen Waffelplatten kommen dabei im Sekundentakt aus den Öfen. Der industrielle Backprozess ähnelt dem des Waffelbackens zu Hause: Klappe oben und unten auf, Gasflamme an, Teig backen – und fertig ist die knusprige Waffel. Der gesamte Produktionsprozess läuft hier jedoch vollautomatisch ab. In Großpackungen und Säcken kommen die Zutaten von den Zulieferern. Daraus wird der Waffelteig gemischt und dann rund um die Uhr gebacken: Flach-, Form- und Designwaffeln für Plätzchen, Sandwich-Eis, gefüllte Waffeleier, Schaumküsse oder Waffelschnitten.

Reibungsloser Transport garantiert

Erster Schritt der Waffelproduktion ist das Ansetzen des Teigs. Und schon hier kommen die hochwertigen Food-Schläuche von Masterflex zum Einsatz. Die Schläuche sorgen für den richtigen Fluss der Rohstoffe in der zentralen Misch- und Wiegeanlage – dem „Herzstück“ des Unternehmens. „Die Rohstoffe werden zunächst in einem Mischsystem vermischt, verwogen und anschließend auf Teilstrecken mit den Masterflex-Schläuchen bis zu den Backautomaten befördert“, erzählt Sylvie Kaufmann, Technische Einkäuferin bei Waffel Löser. Zum Einsatz kommen dabei vor allem Schläuche der Master-PUR-Serie. Diese werden aus dem Hochleistungswerkstoff Polyurethan sowie einem nicht migrierenden Permanentantistatikum gefertigt und durch eine Spirale aus Federstahldraht verstärkt. Damit eignen sich diese Schläuche vor allem zur Förderung oder

Absaugung abriebverursachender Feststoffe. Sie sind schwer entflammbar und darüber hinaus temperatur- und chemikalienbeständig und werden auch in der Pharma- und Chemiebranche eingesetzt.

Aber auch in den Bereichen der Beförderung von Brennluf für die Gasbrenner und von Abluft aus den Backautomaten werden Masterflex-Schläuche eingesetzt, und zwar der Master-PVC L sowie der Master-SIL 1. Der Master-PVC-L aus Weich-PVC ist ein Absaug- bzw. Förderschlauch, der ebenfalls eine Spirale aus Federstahldraht besitzt. Er ist ausgesprochen leicht und sehr flexibel. Bei mittleren und höheren Temperaturen kommt der Master-SIL zum Einsatz: Dieser aus silikonbeschichtetem Glasfasergewebe gefertigte einlagige Mittel- und Hochtemperaturschlauch kann bei Temperaturen bis plus 250 °C eingesetzt werden.

Rechtssicherheit inklusive

Längst nicht jeder Schlauch ist für den Transport von Lebensmitteln geeignet. Die für Kaffee, Zucker oder Milchpulver eingesetzten Schläuche, Schlauchleitungen oder Schlauchsysteme müssen strenge Auflagen erfüllen. Masterflex bietet seit vielen Jahren zertifizierte, lebensmittelechte Schläuche sowie passende Anschluss- und Verbindungselemente an. Das Unternehmen verfügt über eine große Auswahl an Ausführungen, die die hohen Anforderungen der Lebensmittelindustrie erfüllen und war auch eines der ersten am Markt, das die neuen Standards und Richtlinien bei den permanent antistatischen Food-Schläuchen garantiert hat. Die anderen Schläuche der Master-PUR-Food-Serie erfüllen diesen Standard bereits seit 2012. Sie bieten damit nicht nur Qualität, sondern auch hohe Rechtssicherheit. Innerhalb der EU regeln drei wichtige Dokumente die Herstellung, Verarbeitung und Verpackung von Lebensmitteln:



Für den Waffelhersteller Löser in Taunusstein waren die Bestätigungen und Zertifizierungen nach den neuesten Anforderungen ein ganz entscheidendes Kriterium bei der Wahl des passenden Lieferanten



Der Master-PVC ist ein sehr leichter, hoch flexibler Folienschlauch und wird bei Waffel Löser unter anderem zum Ableiten von Backluft eingesetzt

- Die Rahmenverordnung EG 1935/2004
- Die Verordnung EG 2023/2006 über die „gute Herstellungspraxis“ (engl.: GMP) für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
- Die EU-Verordnung Nr. 10/2011 „Plastic implementation measure“ (PIM) über das „Inverkehrbringen von Materialien und Gegenständen aus Kunststoff“ – eine seit Anfang 2016 verbindliche Einzelmaßnahme innerhalb der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004

Nach mehreren Jahren des Übergangs ist die EU-Verordnung Nr. 10/2011 seit Anfang des Jahres die wegweisende Norm für Unternehmen in der lebensmittelverarbeitenden Indus-

➤ AUSZEICHNUNG ◀

Top-100-Siegel für Masterflex

Zum 23. Mal wurden im Juni die Top 100 unter den innovativsten Unternehmen des deutschen Mittelstands ausgezeichnet. Die Masterflex Group gehört in diesem Jahr dazu. Das weltweit tätige Unternehmen aus Gelsenkirchen nahm zuvor an einem anspruchsvollen, wissenschaftlichen Auswahlprozess teil. Untersucht wurden Innovationsmanagement und -erfolg. Über 4000 Unternehmen interessierten sich in diesem Jahr für eine Teilnahme an Top 100. 366 von ihnen bewarben sich für die Qualifikationsrunde, 238 schafften schließlich den Sprung in die Top 100 (maximal 100 in jeder der drei Größenklassen). Bewertet wurden die Unternehmen von Prof. Dr. Nikolaus Franke und seinem Team vom Lehrstuhl für Entrepreneurship

und Innovation der Wirtschaftsuniversität Wien. Sie fragten über 100 Parameter in fünf Bewertungskategorien ab.



Ehrung für Masterflex, von links nach rechts: Dr. Andreas Bastin (CEO, Masterflex SE), Ranga Yogeshwar (Mentor Top 100) und Anthony Quinn (Marketingleiter, Masterflex SE)

trie. Sie regelt, welche Materialien und Gegenstände überhaupt mit Lebensmitteln in Berührung kommen dürfen.

Alle Werkstoffe und Materialien, die Masterflex für seine Food-Schläuche verwendet, erfüllen die oben genannten nationalen und internationalen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen. So darf beispielsweise die Innenschicht der Schläuche nur aus Werkstoffen gefertigt sein, die den Empfehlungen des Bundesamtes für Risikobewertung (BfR) entspricht. Diese sind im Anhang der EU-Verordnung Nr. 10/2011 detailliert aufgelistet.

Das Material für die Schläuche muss außerdem möglichst glatt, homogen sowie porenfrei sein und eine Geschmacks- oder Geruchsveränderung des Mediums ausgeschlossen werden. Bestätigt und zertifiziert wird dies von einem unabhängigen Institut. Die Bescheinigungen des Hygieneinstituts Gelsenkirchen liegen vor.

Für Waffel Löser waren diese Bestätigungen und Zertifizierungen ein ganz entscheidendes Kriterium bei der Wahl des passenden Lieferanten für die anspruchsvollen Schlauchverbindungen: „Die bei uns eingesetzten Schläuche entsprechen den hohen Anforderungen. Sie sind äußerst zuverlässig und flexibel und waren so einfach die beste Wahl. Außerdem liegen alle gewünschten Konformitätserklärungen und Zertifikate vor, was uns absolute Sicherheit garantiert“, so Kaufmann.

Als Lebensmittelhersteller ist das Unternehmen verpflichtet, die Zertifizierungen sämtlicher Materialien einzuholen, die Kontakt zu

Lebensmitteln haben. Denn auch die Kunden des Waffel-Herstellers achten auf die entsprechenden Zertifizierungsnachweise.

Weiter Einsatzbereich

Neben den genannten Normen entsprechen die Lebensmittelschläuche den Richtlinien der US-amerikanischen „Food and Drug Administration“ (FDA) und auch dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB). Ein Prüfbericht für die permanent antistatische Schlauchserie Master-PUR Food A mit Edelstahlschleife nach 10/2011 liegt ebenfalls vor. Dabei wurde nicht nur das verarbeitete Material, sondern ein Schlauch als Ganzes getestet. Durch die verwendete Edelstahldrahtspirale bleibt selbst beim Verschleiß des Wandungsmaterials unterhalb der Drahtspirale die Lebensmitteltauglichkeit des Fördermediums erhalten. Dank eines so optimierten Schlauchprofils gibt es bei den Food-Schläuchen kaum Materialrückstände, sie sind sehr viel leichter zu reinigen und können zudem bi-direktional eingebaut werden, was ihren Anwendungsbe- reich deutlich erweitert.

» www.prozesstechnik-online.de

Suchwort: dei0916masterflex



Heike Friedrichsen
Referentin Group Marketing,
Masterflex