



Feinschliff für Ästheten

BEIM GRÖSSTEN GWERBLICHEN SPÜLMASCHINENHERSTELLER DER SCHWEIZ, DER WINTERHALTER AG, VERSIEHT SEIT KURZEM EINE SCHLEIFMASCHINE VON PAUL ERNST IHREN DIENST. BBR ERKUNDIGTE SICH NACH ERSTEN ANWENDERERFAHRUNGEN.

— »Zufriedene Kunden kann man nicht kaufen. Nur verdienen.« Dieser Philosophie begegnet man in der Hochglanzbroschüre der Winterhalter Gastronom AG aus Rüthi (www.winterhalter.ch) in der Schweiz. Das 70-Mann-Unternehmen wurde 1976 gegründet und ist Teil der Winterhalter Holding. Die Unternehmensgruppe mit den Wurzeln in Deutschland ist inzwischen mit 16 Niederlassungen und Handelspartnern weltweit präsent. 920 Mitarbeiter weltweit sorgen für

glänzende Resultate, wenn es ums Thema Spülen von Geschirr und Gläsern in gastronomischen und gewerblichen Betrieben geht. Ob in den Küchen der Nouvelle Cuisine oder im Take-away-Food – die edlen Helfer dürfen in keiner Küche fehlen. In Rüthi werden Gläser- und Gerätespülmaschinen aus Edelstahl gefertigt. Rund 6.000 bis 6.500 dieser Spülmaschinen unterschiedlichster Größen verlassen pro Jahr allein das Winterhalter-Werk in Rüthi. Und den edlen

Maschinen sieht man ihre inneren Qualitäten schon rein äußerlich an: Robust und sauber verarbeitet versehen sie ihren Dienst, tagaus, tagein in den Küchen der Welt, denn ein Großteil der in Rüthi hergestellten Maschinen geht in den Export.

HÖCHSTE QUALITÄTSANSPRÜCHE

»Die Ästhetik und das Design spielen bei unseren Spülmaschinen eine wichtige Rolle«;

Produktions- und Qualitätsleiter Philipp Specker weiß worauf seine Kunden aus der Gastronomie besonderen Wert legen. Es ist heute längst nicht mehr damit getan, dass die Maschinen oftmals die x-hundertfache Leistung einer »normalen« Haushaltsspülmaschine erbringen müssen – prozesssicher und über Jahre hinweg. Auch ihr Erscheinungsbild muss zu den Edelstahlküchen in den gastronomischen Küchen passen. Penibel ist hier auf die Qualität der

großflächigen Metalloberflächen zu achten. Auch die besondere Bearbeitung der Kanten an Hauben und Deckeln unterliegt strengsten Qualitätsansprüchen: »Hier darf sich niemand verletzen, der unsere Spülmaschinen einsetzt«, so Philipp Specker. Und das Gleiche gilt natürlich für die Mitarbeiter in der Blechfertigung, in der ausschließlich Edelstahl rostfrei verarbeitet wird – rund fünf bis sechs Tonnen pro Woche. Seitdem Winterhalter in Rüthi im Besitz einer Laserschneidanlage ist, hat das Thema Oberflächenbearbeitung, Entgraten und Kantenverrunden eine neue Dringlichkeit erhalten. »Unsere Schwester, die Winterhalter GmbH in Meckenbeuren hat bereits viel Erfahrung mit dem Laserschneiden und den weiteren Arbeitsgängen, wie eben dem Schleifen«, weiß Philipp Specker und freut sich, dass er auch wertvolle Unterstützung in Sachen Schleifmaschinenauswahl erhielt: »Der Produktionsleiter dort, Thomas Schubert, hat sich bereits seit Jahren mit der Materie auseinandergesetzt. In seinem Werk arbeiten jedoch zwei Schleifmaschinen, die eine zum Entgraten und die andere zum Verrunden. Da suchte Schubert für uns nach einer integrierten Lösung.«

REINER SCHLIFF

Ergebnis dieser Überlegungen war der Kauf einer Ernst EM 5 N/L II, einer Nassschleifmaschine in der die Schleifmodule zum Entgraten und zum Verrunden in einer Maschine integriert sind. »All unsere Laserschneidteile gehen durch diese Schleifmaschine. Je nachdem, wo sie später verbaut werden, ist lediglich das Entgraten notwendig. Dann schalten wir das zweite Modul einfach nicht zu«, erklärt Phillip Specker die Verfahrensweise.

Die Winterhalter Gastronom AG verarbeitet ausschließlich rostfreie Edelstähle in den Ma-

terialstärken 0,8 bis etwa 3 Millimeter. Seit Ende September 06, mit der Lieferung der Bystronic-Laserschneidanlage, wurde auch die Schleifmaschine der Paul Ernst Maschinenfabrik in Betrieb genommen »und läuft«, so Specker, »von Beginn an problemlos.«

Nach der Einweisung durch Ernst-Techniker, konnte die Maschine sofort ihren Betrieb aufnehmen. »Die Höhenregulierung der Schleifwalzen für

die unterschiedlichen Blechdicken ist einfach einzustellen. Mit der Durchlaufgeschwindigkeit der Blechteile haben wir ein wenig experimentieren müssen, um ein optimales Schleifergebnis zu erzielen.« Positiv ist hier, dass die Bleche keine Anlauffarben annehmen können, da ja nass geschliffen wird, und so neben der Schleifstaubentfernung auch ein Kühlungseffekt eintritt. »Die Blechteile können direkt weiterverarbeitet oder verbaut

werden, ohne anschließendem Reinigungsdurchgang«, erklärt Philipp Specker.

EINFACH ZU BEDIENEN

Besonderen Wert legten die Spülmaschinenbauer aus Rüthi auch auf einfachste Bedienbarkeit ihrer Schleifmaschine: »Wir wollen hier keine Facharbeiter binden. Die Maschine muss auch von einem Angelehrten zuverlässig bedient werden können«, so der An- →



spruch des Produktionsleiters, den die EM 5 N/L II seinem Eindruck nach auch perfekt erfüllt. »Auch die Anzeige mit den LEDs und Symbolen ist gut gemacht«, befindet Specker und präzisiert: »Wenn eines der LEDs nicht leuchtet, kann man auf einen Blick erkennen an welcher Komponente eine Störung aufgetreten ist und sich so gezielt an die Entstörung machen.« Da außer der Blechdicke, der Durchlaufgeschwindigkeit und der Zu-/Abschaltung einzelner Module keine weiteren Einstellungen vorzunehmen sind, ist der sichere Betrieb auch mit angeleiteten Bedienern, so die Erfahrung bei Winterhalter, jederzeit gegeben. Also wunschlos glücklich? »Eigentlich schon. Uns sind da höchstens ein paar Kleinigkeiten aufgefallen, wie man etwa einen Hebel oder ein Bedienelement vielleicht noch etwas günstiger anbringen könnte«, so Philipp Specker: »Wir haben das aber der Firma Ernst schon mitgeteilt, und ich habe den Eindruck, dass die unsere Anregungen aus der Praxis ernst nehmen. Aber, wie gesagt, das sind wirkliche Kleinigkeiten.« Auch in Sachen Durchsatz ist die EM 5 N/L II

vollauf ausreichend: »Bis die Laserschneidanlage genügend Teile geschnitten hat, um die Schleifmaschine auszunützen, vergehen etwa zehn Stunden. Das Schleifen selbst nimmt dann jedoch nur rund fünf Stunden in Anspruch«, erzählt Philipp Specker. Daher läuft die EM 5 N/L II täglich ihre fünf Stunden, um alle Laserschneidteile zu bewältigen. Je nach Qualitätsvorgabe, wenn etwa das Kantenverrundungsmodul zugeschaltet wird, sind zwei Schleifdurchgänge pro Teil nötig, um Ober- und Unterseite der Edelstahlbleche gleichermaßen zu schleifen. »Für Bleche, die zu Baugruppen und -rahmen verschweißt werden, genügt es die Kanten zu entgraten«, weiß Philipp Specker, und das bedeutet, dass ein einmaliger Durchlauf ausreichend ist. Der Feinschliff für Ästhetik erfolgt im zweimaligen Durchlauf. Da kann der Kunde später über die Kanten seiner Spülmaschine oder Spülanlage mit dem Daumen fahren, ohne einen Kratzer davonzutragen. Winterhalter bietet neben der sichtbaren eben auch fühlbare Qualität. —

ERIK SCHÄFER

2 _ Die Nassschleifmaschine EM 5 N/L II von Paul Ernst Maschinenbau schleift alle lasergeschnittenen Edelstahlbleche bei der Winterhalter Gastronom AG in Rüthi in der Schweiz. **3** _ »Die Ästhetik und das Design spielen bei unseren Spülmaschinen eine wichtige Rolle«, so Produktions- und Qualitätsleiter, Philipp Specker. **4** _ Den vollen Überblick gewährt das einfache Bedienfeld. **5** _ Die Nassschleifmaschine EM 5 N/L II verfügt über eine Schleifwalze zum Entgraten und 2 Schleifvlieswalzen zum gleichmäßigen Verrunden. (Bilder: ers)



**MASCHINENFABRIK
PAUL ERNST GMBH**

Industriegebiet II
74927 Eschelbronn
TEL _ 06226/9504-0
FAX _ 06226/9504-40
www.ernst-maschinen.de

**WINTERHALTER
GASTRONOM AG**

Hirschsprungstrasse 4
9464 Rüthi/SG
Schweiz
TEL _ +41 (0)71/7678000
FAX _ +41 (0)71/7678060
www.winterhalter.ch