

Más referencias
y casos de aplicación:
www.nord.com/references



Elevados pares
de salida



Funcionamiento silencioso
y prolongada vida útil



Adaptaciones
a medida

Soluciones de accionamiento para
la elaboración de productos de
panadería y repostería

Casode estudio: Fine lady bakery



ES
NORD MOTORREDUCTORES S.A.
Oficinas centrales y fábrica de montaje
C/ Montsià 31-37, Polígon Industrial Can Carner
08211 Castellar del Vallès (Barcelona)
T: +34 93 / 723 5322
F: +34 93 / 723 3147
spain@nord.com

ES-CS0038 N.º de mat. 6167812 / 1520



Con el objetivo de facilitar la rápida reanudación en la elaboración de productos de panadería y repostería después de un fallo de servicio, NORD DRIVESYSTEMS, con la máxima celeridad, suministró a Fine Lady Bakeries un reductor industrial de la serie MAXXDRIVE® con un eje adaptado.



„Después de haber sufrido la avería del reductor, nos pusimos en contacto con NORD y sus empleados reaccionaron con gran celeridad ante nuestra situación de emergencia. Identificaron, midieron y sustituyeron el reductor averiado con gran rapidez.“

Keith Holloway, técnico de ventas de Fine Lady Bakery Ltd



Industria alimentaria

Elaboración de productos de panadería y repostería, cámara de fermentación, carrete de tambor



Motorreductores

Reductores industriales NORD MAXXDRIVE®, reductores coaxiales y reductores de engranaje cónico

Requisitos del proyecto

Cuando Fine Lady Bakeries, un fabricante de productos de panadería y repostería de Banbury (Inglaterra), sufrió la avería del reductor de un carrete de tambor de vital importancia, se hizo necesaria una solución rápida y, a la par, duradera. Por esta razón, se dirigieron a la empresa cercana NORD GEAR LTD., miembro de NORD DRIVESYSTEMS GROUP. Para poder reanudar las operaciones de producción en el mínimo tiempo posible, era necesario reemplazar el reductor averiado de la competencia por un reductor NORD de la gama estándar. Para ello se necesitó un eje especialmente diseñado y fabricado. **Soluciones in situ.** – Un técnico de NORD acudió a Fine Lady Bakeries para evaluar la avería del reductor. Comenzó registrando medidas básicas, como el tamaño y la longitud del eje, así como la posición de montaje del mismo en la cámara de fermentación, y descubrió que el diseño de la

instalación era flexible hasta cierto punto con respecto al montaje de un nuevo reductor, ya que era posible modificar el bastidor de montaje. Sin embargo, era necesario mantener el tamaño y la longitud del eje del reductor original para que coincidieran con las dimensiones del acoplamiento de entrada.

Par de salida y carga axial. – Para seleccionar una nueva solución de accionamiento era necesario, por una parte, tener en cuenta el par de salida máximo del reductor anterior, 25.000 Nm con una velocidad de salida de 1 min⁻¹. Por otra parte, el reductor seleccionado tenía que ser capaz de soportar la carga axial de la cinta transportadora, que estaba colocada sobre el reductor en el diseño original. Después de haber calculado la carga axial, NORD se decidió a utilizar un reductor de su serie de reductores industriales MAXXDRIVE® para esta aplicación.

Solución aplicada

Los reductores de la serie NORD MAXXDRIVE® han sido especialmente diseñados para aplicaciones de carga pesada, como p. ej. mezcladores, y ofrecen elevados pares de salida desde 15.000 hasta 25.000 Nm, así como un funcionamiento silencioso y una prolongada vida útil. El mayor desafío en la implementación de la solución de accionamiento consistía en el plazo de entrega, el cual, para reductores de gran tamaño específicos para un cliente, puede variar entre las cuatro (para reductores estándar) y las dieciséis semanas (para reductores complejos). Además de esto, el reductor necesitaba un eje especial que debía ser diseñado y personalizado en la sede central de NORD en Alemania.

Reductores fabricados a medida en un tiempo récord. – Habida cuenta de la situación de urgencia de Fine Lady Bakeries, el equipo de NORD puso en esta tarea todo su empeño. En tan solo

24 horas ya tenían listo el diseño, que, junto con su correspondiente plano, conformaron la oferta presentada a la empresa de productos de panadería. El plazo usual de entrega de un reductor con un eje especial es de doce semanas, sin embargo, en este caso, conseguimos reducirlo a menos de seis.

Exitosa puesta en servicio. – Después de haber llevado a cabo las modificaciones necesarias en el bastidor de montaje existente, el personal de NORD montó los dos reductores que habían sido encargados, de manera que la instalación pudo ponerse de nuevo en funcionamiento en un breve lapso de tiempo. El novedoso concepto de reductores de NORD le garantiza a Fine Lady no solo la seguridad de contar con una fiabilidad total en cuanto al servicio y al asesoramiento in situ, sino también la confianza de poder contar con la garantía de una gran productividad.



Aplicaciones de carga pesada

Los reductores industriales de la serie NORD MAXXDRIVE® ofrecen elevados pares de salida desde 15.000 hasta 250.000 Nm.



Perfil del cliente

Fine Lady Bakeries lleva muchos años elaborando una gran variedad de productos de panadería y repostería en su terreno de 10 hectáreas en Oxfordshire. Junto con su fábrica de Manchester, la empresa produce cada semana millones de panes. También elaboran, además, los más variados tipos de panecillos, así como pastas para el té y panecillos de Viernes Santo, los denominados „Hot Cross Buns“. Debido al significativo aumento de la producción durante las Pascuas, durante este periodo es especialmente importante que la tecnología de la cámara de fermentación funcione a la perfección.



Resumen del proyecto

Después de la avería del reductor de Fine Lady Bakeries, se decidió reemplazarlo por uno de la serie NORD MAXXDRIVE® del tamaño 8, con un par nominal de 31.000 Nm y una fuerza de avance axial de 140.000 (N).

- ▶ Los reductores están disponibles como modelos coaxiales y de engranaje cónico
- ▶ Cuentan con rodamientos de alta calidad y baja fricción
- ▶ Con un cárter de una sola pieza resistente a torsiones.