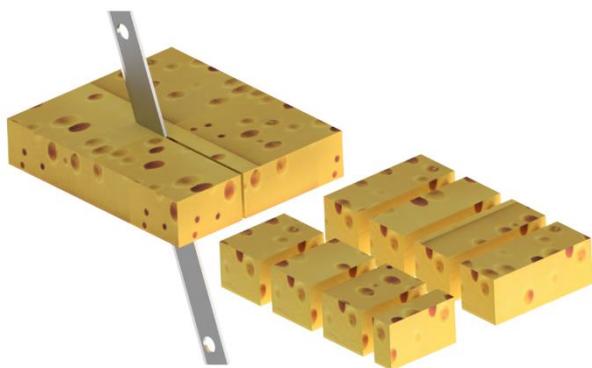


ENTWICKLUNG EINER INDUSTRIE
KÄSESCHNEIDMASCHINE MIT INTELLIGENTER
RIEGELTEILUNG

Ziel der Diplomarbeit ist ein vollständiges Konzept einer Käseblockschneidanlage zur Verschnittminimierung in der industriellen Fertigung der Firma Woerle. Das Hauptaugenmerk liegt dabei auf der Konstruktion und Dimensionierung unter Berücksichtigung wirtschaftlicher, fertigungstechnischer, lebensmittelechter und sicherheitsrelevanter Einflüsse!



Es sollen Käseblöcke in 4 verschiedenen Formaten in zwei Riegel geschnitten werden. Je nach Gewicht der Blöcke muss über einen Korrekturwert so geschnitten werden, dass ein Riegel ohne Verschnitt geschnitten werden kann. Der übrigbleibende Riegel kann dann ein Reststück haben. Dazu muss bekannt sein, welche Grammatur später aus dem Riegel geschnitten wird. Demzufolge kann über das Gewicht des Blocks von der Steuerung errechnet werden, wieviel Stück aus einem Riegel gehen. Das ergibt den Korrekturwert, um welchen das Messer nach links oder rechts verstellt werden muss.

Michael Schwab

Abteilung: Maschinenbau
Schwerpunkt: Umwelttechnik

DI Thomas Weichenberger

Alexander Kowatz

DI Herbert Marx

Florian Lohinger

2018/19
5BHMBU

DI Josef Schmid