

WEHRHAHNs ANLAGENTYPEN

Alle Anlagen produzieren OHNE SYSTEMBEDINGTEN ABFALL

WEHRHAHNs moderne, modulare und vielseitige Anlagensysteme ermöglichen dem Käufer aus 5 Porenbeton-Anlagensystemen die bestmögliche Anlage zu wählen.

WEHRHAHN ANLAGENTYPEN	SMART	ecoSMART	superSMART	PLUS	ecoPLUS
Kapazität m ³ /d	300 – 1250	200 – 500	bis zu max. 2000	bis zu max. 1400	bis zu max. 950
Kuchengröße (m)	6,0 x 1,2 x 0,625 6,0 x 1,5 x 0,625	-- 4,0 x 1,5 x 0,625 --	-- 6,0 x 1,5 x 0,625 --	6,0 x 1,2 x 0,625 -- --	6,0 x 1,2 x 0,625 -- --
Autoklavieren Kuchenstellung	flach	flach	flach	vertikal	vertikal
Verwendung der Kippmaschine (patentiert)	1 x	1 x	2 x	2 x	1 x
Produktion ohne systembedingten Hartabfall / Bodenlageräumer	ja	ja	ja	ja	ja
Plattenproduktion ist möglich	ja	ja	ja	ja	ja
ganz glatter Oberflächenschnitt	ja	ja	ja	nein	nein
Modularsystem, bei geringerer Kapazität / Erweiterung auf höhere Kapazität möglich	ja	ja	ja	ja	ja

Hinweis: Alle Wehrhahn Anlagen sind mit einer Präzisionsschneidlinie ausgestattet. Die Schneidqualität ist für alle Anlagentypen gleich hoch! In WEHRHAHN-Anlagen findet das Schneiden ausschließlich im aufgerichteten Kuchen statt.

WEHRHAHN- Porenbetonanlagen

Der richtige Anlagentyp für Ihren Bedarf

Um den unterschiedlichen Marktanforderungen in optimaler Weise gerecht zu werden, bieten wir zwei Anlagen-Baureihen an. Die Qualität der produzierten Porenbetonprodukte ist in beiden Fällen gleichermaßen hoch. Gemeinsam ist beiden Bauformen, dass der Kuchen stets in aufrechter Position geschnitten wird. So werden höchste Schneidgenauigkeiten erreicht und das Profilieren des Kuchens vor dem Autoklavieren ermöglicht.

WEHRHAHN bietet Produktionsanlagen mit einer Kapazität von 150 bis 2000 m³/Tag an.

Die Wehrhahn PLUS- und SMART-Anlagen:

- kein prozessbedingter Abfall
- höchste Schneidgenauigkeiten
- niedriger Energiebedarf (kWh/m³ Bestwerte!)
- minimale Rohstoffverbräuche

WEHRHAHN SMART

Die optimale Anlage für Investoren in kleinen und mittelgroßen Märkten

Eigenschaften:

- für kleineren Absatz (300 bis 1250 m³/Tag)
- erstklassige Qualität der produzierten Porenbetonprodukte
- bei geringeren Investitionen
- erweiterbar auf superSMART
- für den wachsenden Markt konzipiert
- optional ist eine Plattenproduktion möglich

Produktionsschritte:

- Der in der Form flachliegende Kuchen wird zum Schneiden um 90° in eine aufrechte Position gekippt.
- Auf einer speziell konzipierten Palette wird der Kuchen durch die Schneidanlage transportiert und mit hochpräzisen Schneidemaschinen auf Maß gebracht. Nut und Feder sowie Griffaschen werden profiliert.
- Der geschnittene Kuchen wird im An-

schluss zurück in die horizontale Position auf die Autoklavroste gekippt. Die Bodenlage wird vor dem Autoklavieren entfernt und gemeinsam mit den anderen Schneidresten wieder aufbereitet und in den Prozess zurückgeführt.

- Die Autoklavroste mit den geschnittenen Kuchen werden auf den Autoklavwagen geladen.
- Autoklavieren der flach liegenden Kuchen reduziert die Klebetendenz der horizontalen Schnittflächen. Vielfach kann auf eine Trennmaschine verzichtet werden.
- Nach dem Autoklavieren werden die Porenbetonsteine mittels Drehgreifer und Gabelstapler auf Holzpaletten verpackt. Eine vollautomatische Verpackung kann jederzeit ergänzt werden.

WEHRHAHN ecoSMART

Die ecoSMART-Anlage ist kleiner und kompakter. Kennzeichen sind eine geringere Kapazität bei gleichzeitig geringerem Investitionsbedarf.

Eigenschaften:

- für kleine Märkte (200 bis 500 m³/Tag)
- geringst mögliche Gebäudegröße: 1.800 - 2.200 m²
- niedriges Investitionsvolumen



Lader mit automatischem Stapelstützeneinleger (superSMART)

Unterschiede zur SMART-Anlage:

- kürzere Kuchenlänge (4m anstatt 6m)
- kleinere Autoklavdurchmesser
- modifiziertes Konzept der Formen (Formkasten auf einer Plattform)

WEHRHAHN superSMART**Die Anlage für große Märkte und ein Maximum an Produktvielfalt****Eigenschaften:**

- für größte Produktionsmengen (1.100 bis 2.000 m³/Tag)
- konzeptionell ähnlich der SMART-Anlage
- meistens ausgestattet mit einer Grüntrenneinrichtung (Grüntrenner), in der die Produkte vor dem Autoklavieren getrennt werden. Somit wird das Kleben vollständig verhindert.

Unterschiede zur SMART-Anlage:

- Zwei Universalkippmaschinen beschleunigen den Produktionsprozess. Die erste Kippmaschine bringt den Kuchen in eine aufrechte Position zum Schneiden, die zweite Kippmaschine kippt den Kuchen nach dem Schneiden zurück in die horizontale Position.
- Vollautomatisches Verpackungskonzept mit größter Flexibilität.

**WEHRHAHN PLUS
(Kuchen hochkant autoklavieren)****Wehrhahns meist gebauter Anlagentyp. Die Anlagenkapazität reicht von 600 – 1400 m³/Tag.****Eigenschaften:**

- hervorragendes Preis-/Leistungsverhältnis
- hochleistungsfähige Anlage

Produktionsschritte:

- Der in der Form flachliegende Kuchen wird zum Schneiden um 90° in eine aufrechte Position gekippt.
- Der Kuchen steht während des Schneidens und des Autoklavierens auf einem speziell entwickelten Härteboden und nicht – wie in den Verfahren anderer An-

bieter üblich - auf einer Formwandseite.

- Der auf dem Härteboden stehende Kuchen wird mit hochpräzisen Schneidmaschinen auf Maß geschnitten und Nut und Feder sowie Griffaschen werden profiliert.
- Nach dem Schneiden wird mit Hilfe des patentierten Bodenlagenräumers die Bodenschicht entfernt und zusammen mit den anderen Schneidresten wieder aufbereitet und dem Prozess zugeführt.
- Nach der Entfernung der Bodenlage wird der Kuchen wieder in eine aufrechte Position gebracht und auf Autoklavwagen geladen.
- Die Kuchen werden in der aufrechten Position autoklaviert.
- Die PLUS-Anlage ermöglicht einfaches Sortieren und Palletieren.

WEHRHAHN ecoPLUS**Die ecoPLUS-Anlage eignet sich für mittelgroße Märkte. Der Kapazitätsbereich liegt bei 500 – 950 m³/Tag.**

Aufgrund des geringen Platzbedarfes ist die Anlage optimal für Investoren mit limitiertem Platzangebot.

Unterschiede zur PLUS-Anlage:

- Die Universalkippmaschine wird zweifach eingesetzt. Sie kippt den Kuchen vor dem Schneiden in die aufrechte Position und wird auch als Bodenlageräumer verwendet.
- Der Kuchen wird durch die Schneidlinie transportiert und dabei mit hochpräzisen Schneidmaschinen auf Maß gebracht. Nach dem Schneiden wird der Kuchen zurück in die Universalkippmaschine transportiert. Nach der Entfernung der Bodenlage wird der Kuchen wieder in eine aufrechte Position gebracht.
- Die weiteren Produktionsschritte entsprechen der PLUS-Anlage

Welche Anlage ist für Sie die „RICHTIGE“?

Wir unterstützen Sie bei der Auswahl „IHRER“ Anlage.

Sprechen Sie uns an!