

12. Newsletter 11/2019

➤ Mitglieder – Stand 11/2019

Wir haben 93 Mitglieder, davon 53 Firmen und 40 Privatpersonen.

➤ Anschaffungen bzw. Unterstützungen

Prämierung der besten Abschlusschüler für herausragende Leistungen verbunden mit sozialem Engagement



Im Sommer 2019 erhielten 10 Schülerinnen und Schüler der Abschlussklassen eine Leistungsprämie in Höhe von je 50 €.

Larissa Wohlfarth, Ingelfingen
Carlos Scheufler, Ingelfingen
Samuel Häußler, Forchtenberg
Tim Betz, Niedernhall
Franziska Salig, Sindringen

Timo Falkenberger, Mulfingen

Nadine Schienemann, Öhringen

Fabian Ehret, Gaildorf

Mario Scholz, Assamstadt

Laura van der Schüür, Heilbronn

2-jährige Berufsfachschule MINTEC
1-jähriges gewerblich-technisches BK2
1-jähriges Berufskolleg FH
Technisches Gymnasium
Elektronikerin für Geräte und Systeme,
Fa. ebm-papst, Mulfingen
Industriemechaniker
Fa. ebm-papst, Mulfingen
Maschinen- und Anlagenführer
Fa. Würth Elektronik ICS, Niedernhall
Fleischer
Metzgerei Wieland, Gaildorf
Technischer Produktdesigner
Fa. ebm-papst, Mulfingen
Verfahrensmechanikerin
Fa. R. Stahl, Waldenburg

Kunststofftechnik: Prüfgeräte zur Ermittlung der Schüttdichte, Rieselfähigkeit und Korngrößenverteilung

Diese Prüfgeräte werden für den BTW-Unterricht benötigt um die Eigenschaften von polymeren Werkstoffen zu prüfen und zu analysieren.



Siebanalyse

Ein weiteres Verfahren in der Qualitätssicherung zur Ermittlung der Kornverteilung von Schüttgütern ist die die **Siebanalyse**.

Die **Kornverteilung** wird dann durch das Auswiegen der Rückstände auf den einzelnen Sieben ermittelt. Die Aufgabe der Siebanalyse besteht darin, das körnige Material in Kornklassen aufzuteilen und deren Masse zu bestimmen.



Rieselfähigkeit

Beim Verarbeiten von körnigen Kunststoffformmassen (Pulver, Granulat) im automatischen Prozess muss sichergestellt sein, dass bei verschiedenen Lieferungen die Gleichmäßigkeit der Eigenschaften gewährleistet ist, um eine gleichbleibende Förderung zu erreichen



Schüttdichteprüfgerät

Die Bestimmung der Schüttdichte dient als Grundlage die Berechnung des Füllraumes eines Presswerkzeuges und die Kontrolle der Struktur von Formmassen verschiedener Lieferungen, um gleichbleibende Eigenschaften zu gewährleisten.

Sous Vide Garer für die Nahrungsabteilung

Eine gute Ergänzung zur vorhandenen Einrichtung.
Perfektes Vakuumgaren im Wasserbad, Niedertemperaturgärer 30°C bis 90°C.



Einheitliche Polo-Shirts für die Lehrkräfte bei Veranstaltungen



01.11.2019
Birgit Markert