



Neuheiten vom Bändermarkt

Förderbänder sind die Lasttiere der Lebensmittel-industrie, die eine Vielzahl von Anforderungen zu erfüllen haben.

Transportbänder in der Backwarenindustrie müssen viel können. Sie sollen klebrige Teige ebenso problemlos wie gebackene Waren transportieren. Weder die Hitze im Tunnelofen noch die Eiskälte eines Frosters bleibt ihnen erspart. Sie sollen in der Lage sein, Produkte von einem Band auf das nächste, um Kurven, rauf oder runter zu bringen. Sie verteilen, sortieren, verbinden und führen zu. Transport- und Prozessfunktionen müssen gleichermaßen erfüllt sein und an ihnen ist es, den perfekten Produktfluss vom Rohmaterial bis zur verpackten Ware zu sichern. An-

dere Varianten werden direkt im Produktionsprozess eingesetzt. Das Spektrum der in der Backwarenproduktion gebrauchten Bänder reicht von Filzbändern, die vorwiegend in der Aufarbeitung eingesetzt werden, über Transportbänder, die, je nachdem, was sie produzieren und wie sensibel das Produkt ist, als glattes oder in verschiedenen Bindungen gewebtes Kunststoffband oder als Gliederkettenband daherkommen, bis hin zu den Drahtösen- und Scharnierplattenbändern im Ofen.

Die Produktberührung bringt eine Reihe von rechtlichen Auflagen

mit sich, die Bänder erfüllen müssen (FDA, HACCP, EU- und USA-Regularien). Ganz vorne an steht dabei der Hygienegedanke. Hier hat sich vor allem mit der Verwendung antimikrobieller Materialien und Beschichtungen einiges getan. Bei den Förderanlagen, auf denen die Bänder laufen, bedeutet mehr Hygiene konstruktive Veränderungen. Die Rahmen, Beine, Antriebe etc. müssen heute genauso leicht zugänglich und zu reinigen sein wie die Bandoberflächen. Dass dabei nur Motoren in spritzwassergeschützten Ausführungen einsetzbar sind, versteht sich von selber. ■

Firma

Ammeraal Beltech Holding B.V.
Handelsstraat 1, P.O. Box 38
NL-1700 AA Heerhugowaard
www.ammeraalbeltech.com

Produktbeschreibung

Das vielfältige Produktprogramm von Ammeraal Beltech für die Backwarenbranche umfasst rohe Filz- und Gewebebänder mit verschiedenen Bindungen und Beschichtungen, diverse Kunststoffbänder, die je nach Bedarf öl- und fettbeständig oder auch hitze- und kältebeständig ausgelegt sind, sowie Kunststoff-Gliederbänder.

Die Kunststoffbänder bietet das Unternehmen neuerdings auch mit einer antibakteriellen Ausstattung. Dazu werden Silberionen in eine Schicht unterhalb der Bandoberfläche implementiert, die Bakterien am Wachstum hindern, indem sie die Fähigkeit der Zellen, Energie aufzunehmen, beeinträchtigen. Für den europäischen Markt wird oberhalb der Silberionen-Schicht eine weitere Schutzschicht angebracht, so dass die antimikrobielle Wirkung nur zum Tragen kommt, wenn in dieser Schutzschicht kleine Brüche entstehen oder aber die Wirkung entfaltet sich auf der Unterseite des Bands. In den USA wird direkt auf der Ionenschicht gearbeitet.

Apullma Maschinenfabrik
A. Pulsfort GmbH & Co. KG
Vechtaer Str. 81
D-49424 Lutten
www.apullma.de

Ein Beispiel für die reinigungsfreundliche Konstruktion von Förderanlagen ist der SuperClean von Apullma. Peter Pulsfort, Geschäftsführer der Apullma: „Die in ihrer auf das Minimum reduzierte, skelettartige Konstruktion ist so konzipiert, dass sie rundum zugänglich ist, keinerlei Schmutzecken in sich birgt und dadurch extrem leicht zu reinigen ist. Die rostfreie Edelstahl-Konstruktion – verwendet werden vornehmlich Edelstähle der Güte V2A und V4A – besteht im Wesentlichen aus Rundrohren und abgerundeten Teilen, die gut abwaschbar sind und weder verborgene Ecken noch scharfe Kanten aufweisen.“

Mit einem Handgriff an der Umlenkrolle lässt sich der Gurt spannen und lösen, so dass die tägliche Rundum-Reinigung der gesamten Anlage inklusive Fördertisch unkompliziert, leicht und schnell vollzogen ist.

Die SuperClean-Anlagen werden mit unterschiedlichen Fördergurten und Beschichtungen wie z.B. Silikon, PU, PVC, PE, PA ausgerüstet, die je nach Einsatzbereich von minus 30 °C bis zu 300 °C aushalten.

*Die Internationale Fachmesse
für Technologien, Rohstoffe und
Halbfertigprodukte für die
Produktion von Brot, Teigwaren,
Pizza, Gebäck und Speiseeis.*

VERONA
5.-9. MAI 2007



SIAB
**8th International
Techno-Bake
Exhibition**

Veranstaltet von:



VERONAFIERE

In Zusammenarbeit mit:

ipack.ima^{spa}
Connecting businesses

	Firma	Produktbeschreibung
	<p>Ashworth Bros., Inc. 450 Armour Dale Winchester, VA 22601 USA www.ashworth.com</p>	<p>Ashworth ist Standardlieferant vieler Maschinenbauer für Transportbänder aus Edelstahl sowie unlegiertem Stahl, die in Back-, Gär-, Kühl- und Frosterprozessen eingesetzt werden können. Bänder aus unlegiertem Stahl werden überwiegend in Öfen eingesetzt, Edelstahlbänder in den übrigen Anwendungen. Die neuen hybriden Förderbänder der Advantage-Linie für Kühl- und Frosteranlagen vereinigen Acetal (Plastik)-Glieder und Module mit starren rostfreien Stahlstäben. Das Design ermöglicht eine große offene Fläche, ohne die Eigensteifigkeit des Bands und seine Festigkeit zu beeinträchtigen. Ashworth hat damit nach eigenen Aussagen das erste von der NSF International getestete und bestätigte Spiral-/Kurvenband, das vom amerikanischen Landwirtschaftsministerium für seine Reinigungsfähigkeit als USDA akzeptiertes Equipment zugelassen wurde. Die rostfreien Stahlstäbe der Advantage Bänder sind für raue Reinigungsmittel undurchlässig. Das offene Design und die voll geschlitzten Glieder ermöglichen beispiellosen Zugang zu den Stäben, um Lebensmittelreste und chemische Rückstände herauszuspülen. Die Advantage Bänder haben das von Ashworth patentierte Stabverriegelungssystem, das weder Clips noch Klammern erfordert. Die Stäbe können innerhalb von Sekunden nur mit einem Schraubenzieher aus dem System entfernt oder in das System eingebaut werden.</p>
	<p>Greenbelting Industries (GBI) Inc. 45 Comet Street Buffalo, New York 14216 USA www.greenbelting.com</p>	<p>Das Unternehmen stellt eine ganze Reihe von PTFE (Polytetrafluorethylen)-Bändern her, die vorwiegend in der Tortilla-Industrie eingesetzt werden. Die Bänder glänzen, so der Hersteller, und zeichnen sich dadurch aus, dass der Teig an ihnen nicht haften bleibt. Außerdem sind sie, so GBI, abriebfest, in allen Richtungen zugstabil, chemisch resistent, hitzestabil bis 290 °C, obendrein unempfindlich gegen mechanische Beanspruchungen wie etwa durch Einstiche.</p>
	<p>Habasit Römerstrasse 1 P.O. Box CH-4153 Reinach BL www.habasit.com</p>	<p>Habasit setzt bei seinen Bändern der Reihen HyGUARD® and HabaGUARD® ebenfalls auf antimikrobielle Additive im Bandmaterial, während Bänder der Reihe Cleanline® mit einem speziellen modifizierten Polyolefin beschichtet sind, die die Oberfläche sehr glatt und damit wenig haftfreundlich und obendrein unempfindlich gegen Feuchtigkeit und chemische Einflüsse werden lässt. Spezielle Herstellungsverfahren sichern die Bänder zudem vor Ausfransen, so dass die Gefahr einer Kontamination der Produkte mit Bandmaterial minimiert wird. Die Bänder sind in der Regel für normale Raumtemperaturen entwickelt. Spezialbänder gibt es von Habasit aus Silikon für Temperaturen bis zu 200 °C, PTFE-Bänder für Temperaturen bis zu 250 °C.</p>
	<p>Kaak Multi Parts b.v. P.O. Box 16 7060 AA Terborg Varsseveldseweg 20a NL-7061 GA Terborg Tel.: +31 (0)315-3391 11 Fax: +31 (0)315-3393 55 E-mail: info@kaak.nl www.kaak.nl</p>	<p>Seit Anfang dieses Jahres gibt es eine eigenständige Tochtergesellschaft der niederländischen Kaak-Gruppe, die Transportsysteme und Bänder unabhängig von Maschinen und Anlagen anderer Unternehmen der Gruppe verkauft. Der Clou: Die Bänder, Kurven, Strecken, Füße und Aufhängungen sind in ihren Ausmaßen standardisiert, so dass man die Teile wie aus einem Modulbaukasten zusammenstellen kann. Dieses Verfahren hält nicht nur die Preise im Griff, sondern reduziert vor allem die Angebots- und Lieferfristen. Ein Angebot gibt es innerhalb von zwei Tagen, geliefert wird spätestens nach sechs Wochen. Das Bändersortiment umfasst verschiedene Multi-Curve- und Multi-Way-Variationen. Das Kunststoffband Multi-Curve besteht aus Wabenteilen, die über Metallstangen miteinander vernetzt werden. Dank der speziellen Konstruktion der einzelnen Wabenteile können sich diese ineinander schieben, um eine Kurve zu bilden. Dabei läuft die Metallstange in einer entsprechenden Aussparung enger zusammen bzw. nach der Kurve wieder auseinander.</p>
	<p>Siegling GmbH Lilienthalstraße 6/8 30179 Hannover Telefon: +49 (0)511 6704 0 Fax: +49 (0)511 6704 305 E-Mail: info@siegling.com</p>	<p>Siegling hat ihr Programm an Transportbändern mit einem breiten Typenprogramm an blauen Bändern komplettiert. Der gute Kontrast zum Fördergut stellt eine Verbesserung in Bezug auf Hygiene dar, denn Verschmutzungen werden nachweislich besser und eher erkannt. Optisch gesteuerte Sortieranlagen, wie sie im Verpackungsbereich zum Einsatz kommen, sind auf einen optimalen Kontrast angewiesen und benötigen blau als Hintergrundfarbe, außerdem hebt sich nahezu jedes Fördergut gut davon ab. Außerdem bewirkt die Farbe Blau eine reduzierte Lichtreflektion im Vergleich zu weiß und sorgt somit für angenehmere Arbeitsbedingungen. Vom Teig bis zum verpackten Brot kann im Normalfall der Transport durchgängig mit blauen Bändern realisiert werden. Für Kurven, Steigungen, Stausituationen, Messerkanten und sogar elastische Spreizbänder hat Siegling blaue Produkte im Angebot. Dabei spielt es keine Rolle, ob gewebebasierte Kunststoffbänder oder Modulbänder (Gliederkettenbänder) gefragt sind. Beide Produktgruppen bietet Siegling in zwei unterschiedlichen Blautönen an. Selbst Mitnehmer-Profile sowie Bandkantenversiegelung (für Gewebebänder) sind in blau erhältlich.</p> <p>Um HACCP-Konzepte zu unterstützen, gibt es permeable ProLink-Bänder für Auskühlstrecken auch in HACCP-Ausführung. Die Oberflächen bieten durch eine spezielle Ausrüstung keinen Nährstoffe für das Wachstum und die Vermehrung von Mikroorganismen. Der Befall mit E-Coli-Bakterien werde im Vergleich zu Standardwerkstoffen um bis zu 99,5% reduziert, so Siegling, ohne dass den verwendeten Rohstoffen biozide Additive hinzugefügt würden.</p>
	<p>Rexnord FlatTop Europe b.v. RMCC Deutschland Kette GmbH Telefon +49 (0)6443 83140 rmcc@rexnord.com www.rexnordflattop.com</p>	<p>2006 stellte Marktführer Rexnord die 1010-Serie vor, eine hervorragend reinigbare modulare 1-Zoll-Mattenkette. Als Ergänzung gibt es jetzt ganz neue Mitnehmer für den Transport von Stückgut auf Schrägförderern. Dieser Mitnehmer hat eine maximale Höhe von 4 Zoll und ist besonders geeignet für den Transport von Backwaren auf Schrägförderern.</p> <p>In allen Bereichen des Entwurfs der Kette und des Mitnehmers, wie Scharnieraugenform, Bolzenverschluss sowie dem kompletten Kettendesign wurden optimale Reinigungsmöglichkeiten geschaffen. Die Serie 1010 ist glatt und wird in 24 Zoll breiten Modulen gespritzt. Dies garantiert eine optimale Handhabung von empfindlichen Lebensmitteln. Die abgerundete Rückseite optimiert die Entwässerung und Trocknung der Kette. Dank der Form der Rückseite werden der Polygoneffekt und die Geräuschentwicklung bei Rollenübergaben minimiert. Als Standard sind diese Mattenketten ausgerüstet mit Microban®, einem antibakteriellem Schutz, so dass das Risiko der Entwicklung schädlicher Bakterien minimiert wird.</p>
	<p>Wire Belt Company of America 154 Harvey Road Londonderry, NH 03053 USA www.wirebelt.com</p>	<p>Compact Grid ist die neueste Entwicklung der amerikanischen Wire Belt Company. Das Band wurde speziell für den Transport kleiner, empfindlicher Produkte mit geringem Gewicht wie beispielsweise gebackene Knabberartikel entwickelt. Die Drahtgeflechtbänder mit speziellem Maschendesign aus Edelstahl haben eine zu 70% offene Oberfläche und sind damit unproblematisch auch dort einzusetzen, wo Überzugsmassen oder Besprühungen der Produkte stattfinden müssen. Ihre Installation ist in jedem Ofen- oder Froster-Durchläufer möglich. Die hohe Durchlässigkeit des Bands verringert gleichzeitig das Eigengewicht, so dass Antriebs Elemente etc. weniger belastet werden. 76% offene Oberfläche bieten die speziell für die amerikanische Tortilla-Industrie entwickelten Edelstahl-Stab-bänder, die dennoch den dünnen Fladen ausreichenden Halt geben und sie stabil positionieren.</p>