

REXNORD LÖSUNGEN FÜR DIE LEBENSMITTELINDUSTRIE
EIN BEKENNTNIS ZU PRODUKTIVITÄT UND
LEBENSMITTELSICHERHEIT



Rexnord® FlatTop Europe

REXNORD
PRECISION. POWER. PERFORMANCE.



VORRANG FÜR HOCHEFFIZIENTE BETRIEBSANLAGEN

Die schnellere Verarbeitung und Verpackung von Lebensmitteln bei gleichzeitig niedrigeren Lebenszykluskosten, geringerer Ausfallzeit und weniger Ausschuss erfordert Personal, Technologie und Prozesse, die zusammenarbeiten, um Effizienz und Produktivität der Anlage zum obersten Ziel zu machen.

Aus diesem Grund bekennt sich Rexnord zu qualitativ hochwertigen Lösungen bei der Förderung von Lebensmitteln und konzentriert sich dabei auf steigende Produktivität der Anlage und Lebensmittelsicherheit. Aufgrund der hochentwickelten Fördertechnologie und der hygienischen Konstruktionsmerkmale bietet Rexnord eine breite Palette an Förderketten für die Lebensmittelindustrie und Komponenten für jede Anwendung - vom Transport roher Lebensmittel bis zu vielfältigen Lösungen für die Verarbeitung und Verpackung von Lebensmitteln.



PARTNER MIT VERANTWORTUNG FÜR DIE PRODUKTIVITÄT

Die Kombination von hochwertigen und zuverlässigen Lösungen bei der Förderung von Lebensmitteln mit vielen Jahren an hervorragender Technologie und Anwendungserfahrung macht Rexnord zu Ihrem bevorzugten Partner für effiziente und sichere Verarbeitung und Verpackung von Lebensmitteln.

- Höherer Durchlauf, geringerer Ausschuss und weniger Schäden an den Produkten
- Sehr gut zu reinigende Konstruktion, höchste hygienische Standards
- Einfache Wartung, weniger Ausfallzeit
- Sehr hohe Zuverlässigkeit, längere Lebensdauer der Kette



ZUVERLÄSSIGE LÖSUNGEN IN DER FÖRDERTECHNOL- OGIE FÜR JEDE LEBENS-

Rexnord Förderkettentechnologie für Lebensmittel und Innovationen auf dem Gebiet von lebensmittelsicheren Werkstoffen bieten äußerst produktive Lösungen für Anwendungen in allen Lebensmittel-Produktionsanlagen.

Außerdem sind die Förderketten und Komponenten für die Lebensmittelindustrie von Rexnord mit Microban® antibakteriellem Schutz ausgestattet, um den höchsten Grad an Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten. Zusammen mit gründlichen Reinigungsverfahren wird somit eine verbesserte Hygiene sichergestellt, insbesondere zwischen den regulären Reinigungsarbeiten. Microban® antibakterieller Schutz wirkt kontinuierlich 24h/Tag und ist sicher, dauerhaft und effektiv.



“Die Anwendung der 2015 Kette in unserer Over-the-Wall-Förderanlage führte zu erhöhter Leistung und Zuverlässigkeit. Unsere Wartungszeit ist geringer mit der Rexnord Förderkette”.

Jennifer Crabtree, Plant Engineer, Frito Lay,
Fayetteville, NC

Lösungen für den Transport von Rohmaterial

Eine breite Palette von Perforated Top Förderketten (10% bis 60% offene Oberfläche) führen zu verbesserter Drainage, sehr gut zu reinigenden Oberflächen und nicht haftenden Eigenschaften bei Anwendungen zum Transport von Rohmaterial - von hochverschleißfesten Austragbändern aus Waschanlagen bis zu den verschiedensten Reinigungsanwendungen.

Lösungen für die Lebensmittelverarbeitung

Die Rexnord MatTop® Edelstahl- und Kunststoff-Hybridketten aus hochtemperaturbeständigen Werkstoffen sind äußerst effektiv bei der Lebensmittelverarbeitung. Für weiterverarbeitende Anwendungen bieten die sehr gut zu reinigenden MatTop Ketten von Rexnord zusätzlichen Schutz gegen mikrobiologische Verschmutzung.

Lösungen für den Transport empfindlicher Lebensmittel

Die sanfte und gleichmäßige Förderung sowie die kompakte, drucklose Übergabe der Rexnord MatTop Förderketten mit kleiner bis mittlerer Kettenteilung kommt Snackfood, kleinen Backwaren und anderen empfindlichen Lebensmitteln zugute.

Sehr gute Hygiene, Lösungen für Bereiche mit hohem Risiko

Wenn direkter Lebensmittelkontakt die Verschmutzungsgefahr erhöht, helfen die Rexnord MatTop Ketten für die Lebensmittelindustrie mit Konstruktionen, die einfach zu reinigen und äußerst hygienisch sind, auch die strengsten hygienischen Standards einzuhalten.

Lösungen für effizientes Verpacken Um eine Vielzahl von

Verpackungsgrößen und -arten effizient verpacken und fördern zu können, bieten die Rexnord MatTop® und TableTop® Förderketten die Festigkeit, Flexibilität und den gleichmäßigen Transport, die zum Schutz fertiger Lebensmittelprodukte beim Verpacken und Transportieren benötigt wird.



LEBENSMITTELSICHERE KONSTRUKTIONEN ERFÜLLEN HOHE ANFORDERUNGEN AN DIE HYGIENE

Mit mehr als 100 Jahren Erfahrung und innovativer Technologie auf dem Gebiet von Förderketten und Antriebstechnik ist Rexnord ein Branchenführer bei Lösungen für die Förderung von Lebensmitteln

Rexnord ist führend auf dem Gebiet hochentwickelter Antriebstechnik und Werkstoffinnovation bei modularen Kunststoffförderketten für Lebensmittel und führend in der Konstruktion von Förderketten mit einem hervorragend abgestimmten Zusammenspiel zwischen Kette und Kettenrad sowie einer langen Lebensdauer und einfacher Reinigung.

Rexnord 1010, 1200 und 2010 Serie MatTop Ketten sind mit neuem, hygienischem Design für einfache Reinigung und mit detektierbaren und antibakteriellen Werkstoffen für verbesserte Lebensmittelsicherheit und einfache Wartung konzipiert, so dass Ausfallzeit und Personalkosten reduziert werden. Diese Förderketten für die Lebensmittelindustrie umfassen auch eine breite Palette von Mitnehmern, Bechern und seitlichen Bordscheiben, um somit den Ausschuss von Produkten zu verringern.

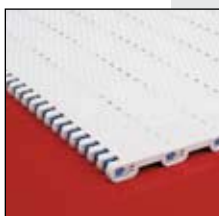


REXNORD® 1010 SERIE

- Sehr gut zu reinigende Lebensmittelförderkette mit 1-Zoll Teilung
- Solid Top - 1015
- Offen zugängliche Schamierkonstruktion
- Einfach zu reinigender, zweckmäßiger T-Kopf Bolzenverschluss
- Verbesserte CIP (Clean in Place) Eigenschaften
- Schnell trocknende, gewölbte Bodenfläche
- 24-Zoll breite hygienische modulare Konstruktion mit bis zu 4-Zoll hohen, gerippten Mitnehmern
- Ideal zu reinigende, einteilige gefräste Kettenräder. Verschiedene Zähnezahlen und Bohrungen erhältlich.

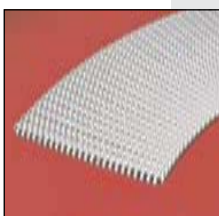
In der Entwicklung:

- **Perforated Top – 1016**
- **Open Area - 1018**
- Hygienisches, offenes Design
- Für optimierte Kühlung, Trocknung und Drainage



REXNORD® 2010 SERIE

- Kette mit 2-Zoll Kettenteilung speziell für die Lebensmittelindustrie konstruiert
- Die offene Schamierkonstruktion begünstigt einfache und effektive Reinigung
- Erhältlich in drei Varianten:
- Solid Top - 2015, Perforated Top - 2016, Textured Top - 2011
- Erhältlich mit bis zu 6-Zoll hohen Mitnehmern und neuen Bechern und bis zu 4-Zoll hohen seitlichen Bordscheiben.
- Großer Durchmesser, verschleißfeste Bolzen



REXNORD® 1200 SERIE

- Kette mit 1,25-Zoll Kettenteilung für kurvengängige Anwendungen
- 39% offene Oberfläche und einfach zu reinigende Konstruktion (1255)
- Erhältlich mit bis zu 3-Zoll hohen Mitnehmern
- Kleinstmöglicher Innenradius von 1,2 – 1,6-mal Kettenbreite (1275 und 1285)
- Rexnord Positrack™ (RBP), Flat (RB) und TAB Guide (RBT) Ausführungen
- SuperGrip (gummiert) und Mitnehmer für Auf- und Abwärtsförderer
- Verstärktes Außenmodul für hohe Betriebskraft und hohe Geschwindigkeiten im Verpackungsbereich. Auch geeignet für Spiralförderer.

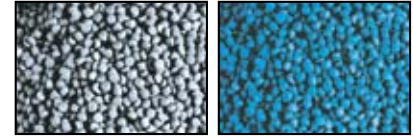


“ Das Beste an der Serie 2010
ist die längere Lebensdauer und die hohe
Zuverlässigkeit der Förderkette. Aufgrund der
modularen Kettenkonstruktion, dem integrierten
Bolzenverschluss und
einfach zu montierenden Kettenrädern sind Reparatur
und Wartung schnell und einfach”.

Hersteller von Backwaren und Imbissgerichten,
Milwaukee, Wisconsin

EINGEBAUTE EFFIZIENZ

Rexnord sorgt für eine hohe Effizienz von Nahrungsmittelproduktionsanlagen aufgrund der speziellen Eigenschaften der MatTop Förderketten für die Lebensmittelindustrie.



HYGIENE

- Einzigartige offene Scharnierkonstruktion
- Maximale Bolzenfreilegung
- Gewölbte Unterseite ermöglicht schnelles Trocknen
- Integrierter Microban® antibakterieller Schutz
- Einfache Reinigung durch gefräste Kettenräder

EINFACHE WARTUNG

- Rexnord T-Kopf und Click Finger Bolzenverschluss für einfache Montage und Demontage
- Einfacher Ein- und Ausbau und einfache Wartung aufgrund der geteilten Kettenradkonstruktion
- Festigkeit und Haltbarkeit durch den 12% größeren Bolzendurchmesser (Serie 2010)
- Höhere Verschleißfestigkeit aufgrund abriebfester Polyesterbolzen (PBT) und 'Heavy Duty' Kettenräder aus Nylon
- Edelstahlbolzen sorgen für eine verbesserte Stabilität der Kette bei breiten Förderanlagen.

WERKSTOFF-INNOVATION

- Antibakterieller Produktschutzstandard von Microban ist in allen Förderketten für die Lebensmittelindustrie integriert
- Verhindert die Bildung von Bakterien, Schimmel und Schimmelpilzen, die Flecken und Gerüche verursachen
- Schützt Bereiche, die schwierig zu säubern sind; wirkt zwischen den Reinigungen; bleibt während der gesamten Produktlebensdauer effektiv
- WHA, BHA – Hochtemperaturbeständiges Polypropylen
- Zusätzliche Lebensmittelsicherheit durch detektierbare Werkstoffe



BACKWAREN UND SNACKFOOD:

Gärschränke
Schrägförderer
Öfen/Mikrowellen
Produkt-Förderanlagen
Röstmaschinen/Toaster
Kuchenformförderer
Trockenschränke
Verpackungs-Förderanlagen

OBST UND GEMÜSE:

Entwässerungsbänder
Füllanlagen
Waschanlagen
Etikettiermaschinen
Sortiermaschinen
Kochgeräte
Mixergeräte
Förderanlagen zur Produktabfertigung
Blanchiergeräte
Förderanlagen für den Transport von
Behältern/Verpackungen
Scheibenschneidemaschinen/
Würfelschneidemaschinen/Zerkleinerer
Palettierer/Depalettierer
Kühler/Froster

FLEISCH UND GEFLÜGEL:

Entbeinungsanlagen
Metalldetektoren
Verarbeitung/Ausbeinen/Schneiden
Produkt-Förderanlagen
Kochgeräte/Friteusen/Mikrowelle
Förderanlagen für Verpackungen/
Behälter
Kühlen/Gefrieren
Fellverarbeitung

TRANSPORT WEITERER MATERIALIEN LÖSUNGEN:

Transport von unverpackten
Lebensmitteln
Zuckermühlen/Zuckerrohr und
Zuckerrübe
Transport von Getreide
Transport von verschiedenen
Rohmaterialien
Transport von Verpackungseinheiten
Herstellung von Behältern
Förderanlagen für Kartons/Kisten

INNOVATION BEI DER FÖRDERUNG VON LEBENSMITTELN

Für jede Anlage zur Verarbeitung und Verpackung von Lebensmitteln sind kontinuierliche Leistungssteigerungen von Bedeutung. Egal ob man sich dabei auf Produktivitätssteigerung, Nachhaltigkeit, Ingenieurleistungen oder Lebensmittelsicherheit konzentriert, ein erfahrener Lieferant für Lösungen beim Materialtransport, der einzigartige Innovationen für Lebensmittelproduktionsanlagen liefern kann, ist notwendig.

Als Weltmarktführer auf dem Gebiet von Förderketten und Antriebstechnik für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie liefert Rexnord modernste Lösungen in der Fördertechnik für alle Anforderungen in der Lebensmittelindustrie. Die breite Palette an Produkten zur Förderung von Lebensmitteln – ausgestattet mit führenden MatTop, TableTop und Marbett® Marken – zeigt Rexnords Engagement für Innovationen, die alle Anforderungen bei Herstellung und Betrieb erfüllen.



Rexnord® MatTop® Ketten



Serie 505

0,5-Zoll (12,7mm) Kettenteilung; kleiner Innenradius und 10% offene Oberfläche; auch geeignet für unverpackte, empfindliche Produkte, die einen sanften Transport und kleine Überschübe benötigen.



Serie 1500

15mm Kettenteilung; für unverpackte, empfindliche Lebensmittel, z.B. Brötchen, Pizza und Hamburger; 1505 Flat Top, 1506 Flush Grid mit 26% offener Oberfläche und SuperGrip (gummiert).



Serie 1000

1-Zoll (25,4mm) Kettenteilung; FlatTop, Flush Grid mit 40% offener Oberfläche und SuperGrip (gummiert).



Serie 6300T

50mm Kettenteilung; ideal für Hochtemperaturanwendungen; 6391 mit 26% offener Oberfläche und 6392 mit 48% offener Oberfläche.

Rexnord® TableTop® Ketten



Rexnord TableTop Ketten aus Stahl

Geringe Rauigkeit, perfekte Gleiteigenschaften, sehr große Betriebskraft und einzigartige Ebenheit; gerad- und kurvengängig und gummierte RubberTop Ausführung.



TableTop Ketten aus Kunststoff

Hervorragende Gleiteigenschaften und sehr gute Ebenheit; geeignet für eine Vielzahl von Anwendungen zur Verpackung von Lebensmitteln; standardmäßig geringe Reibung, auch mit Stauröllchen und in gummierter SuperGrip Ausführung.



Serie 1700 Multiflex Ketten

Verbindung von Scharnierbolzen zu Kettenglied über ein einzigartiges Drehgelenk, geräuscharm und verschleißfest; ideal für den Transport von Verpackungen.

Marbett® Komponenten



Lebensmittelsichere Lager, Gelenkfüße und andere Komponenten

Verbesserung der Hygienestandards in Lebensmittelabriken; geräuschreduzierende Rücklaufrollen; die Gelenkfüße erfüllen die 3A (USDA) Bestimmungen des US-Landwirtschaftsministeriums; blaue Microban-Lager für Anwendungen, die besondere Hygiene erfordern.