

# LES SOLUTIONS REXNORD POUR L'AGRO-ALIMENTAIRE

Un engagement pour la productivité et la sécurité alimentaire



Rexnord® FlatTop Europe

**REXNORD**  
PRECISION. POWER. PERFORMANCE.



# PRECONISATIONS POUR INSTALLATIONS PERFORMANTES

Un traitement et conditionnement plus rapides des aliments à un coût de cycle de vie moins élevé, avec moins d'arrêts et moins de gaspillage de produit, exigent des gens, des technologies et des procédés travaillant ensemble à la réalisation de l'objectif principal: l'efficacité et la productivité de l'usine.

C'est pourquoi Rexnord® s'est engagé à proposer des solutions de qualité supérieure pour le convoyage d'aliments afin de pouvoir activement contribuer à l'augmentation de la sécurité alimentaire et de la productivité de l'usine. C'est grâce à des technologies de convoyage avancées et des caractéristiques de

conception sanitaires que Rexnord est en mesure de proposer une large gamme de chaînes et composants de convoyage pour chaque application de l'industrie alimentaire - de la manipulation des aliments crus jusqu'à une diversité étendue de solutions pour le traitement et le conditionnement des aliments.



## PARTENAIRES RESPONSABLES POUR LA PRODUCTIVITE

C'est en combinant une qualité supérieure, des solutions fiables pour le convoyage des aliments, et des années de technologie supérieure et de savoir-faire spécialisé que Rexnord a le privilège d'être devenu votre partenaire préféré pour le traitement et conditionnement efficaces et sûrs des aliments.

- Un rendement meilleur, moins de gaspillage et moins de dommages aux produits
- Une conception permettant le nettoyage très efficace, une réponse aux normes alimentaires les plus élevées
- Facile à entretenir, moins d'arrêts
- Une fiabilité supérieure, une durée de vie plus élevée des chaînes



## DES SOLUTIONS DE CONVOYAGE PROFESSIONNELLES POUR CHAQUE APPLICATION ALIMENTAIRE

Rexnord, par sa technologie de convoyage alimentaire et ses innovations produits sûres, pour le traitement des aliments, propose des solutions à rendement élevé pour des applications dans chaque usine de production alimentaire.

De plus, pour pouvoir assurer le plus haut degré de sécurité alimentaire, les chaînes et composants de convoyage de Rexnord sont moulés avec la protection Microban®. Cette solution, combinée avec les méthodes sanitaires saines, garantit une meilleure hygiène, en particulier entre chaque période de nettoyage. La protection produit Microban est efficace 24h/24 et 7 jours sur 7; elle est sûre, durable et efficace.



**“L’utilisation de la chaîne 2015 sur notre convoyeur-élévateur a montré une augmentation du rendement et de la fiabilité. Notre temps de maintenance est moins élevé grâce à la chaîne de convoyage de Rexnord”.**

Jennifer Crabtree, ingénieur d’usine, Frito Lay,  
Fayetteville, NC

### Solutions pour la manipulation des matières crues

Un large choix de chaînes de convoyage “Perforated Top” (surface ouverte sur 10% à 60%) pour un meilleur égouttage, des surfaces permettant leur nettoyage très efficace, et des propriétés de non adhérence dans les applications de manipulation des matières crues - des convoyeurs d’égouttage très résistants à une variété de solutions de lavage. Les divers styles de taquets offrent la flexibilité lors de la conception de convoyeurs en inclinaison.

### Solutions pour les applications de traitement des produits alimentaires

Les chaînes hybrides en acier inoxydable et plastique fabriquées en matières résistant aux températures élevées, sont hautement efficaces dans les applications de traitement des produits alimentaires. De plus, les chaînes MatTop ultranettoyables offrent pour les applications de traitement secondaire, une protection extraordinaire contre la contamination microbienne.

### Solutions pour les applications de manipulation des aliments demandant un traitement délicat

Les snacks, petits aliments cuits au four et autres aliments demandant un traitement délicat, tirent avantage des convoyages délicats et transferts parfaits des chaînes de convoyage MatTop avec petit à moyen pas.

### Solutions pour les zones à haut risque demandant des mesures sanitaires très rigoureuses

Lorsque le contact direct avec les aliments augmente le risque de contamination, les chaînes MatTop pour contact direct, de conception ultrahygiénique à nettoyage facile, aident à répondre aux normes sanitaires les plus sévères.

### Solutions efficaces pour la manipulation des conditionnements et emballages

Pour emballer et convoier efficacement une grande variété de tailles et de sortes de conditionnement et emballages, les chaînes de convoyage MatTop et TableTop® offrent la puissance, la flexibilité et la souplesse nécessaires à la protection des produits alimentaires prêts pour l’emballage final et le transport.





## DES CONCEPTIONS SURES POUR ALIMENTS AFIN DE REpondre AUX NORMES ALIMENTAIRES LES PLUS SEVERES

Avec plus de 100 années d'expérience et d'innovation technologique dans le domaine des chaînes de convoyage et de transmissions de puissance, Rexnord compte parmi les leaders de l'industrie du convoyage d'aliments

Pionnier des technologies de la transmission de puissance et de l'utilisation de matériaux destinés aux chaînes de convoyage modulaires en plastique pour aliments, Rexnord est aujourd'hui reconnu comme un des leaders de son marché pour ses conceptions de chaînes offrant une interaction supérieure des pignons de chaîne, une très longue durée de vie des chaînes et une énorme faculté de nettoyage.

Les chaînes MatTop des séries 1010, 1200 et 2010 de Rexnord sont conçues et fabriquées avec de nouvelles solutions sanitaires pour un meilleur nettoyage, des matières à détection du métal ou antimicrobiennes, pour garantir une meilleure sécurité alimentaire et des entretiens et réparations plus rentables, réduisant les temps d'arrêt et les coûts de main-d'œuvre. Ces chaînes de convoyage pour aliments sont aussi équipées d'un large choix de taquets, d'écaillés de rive et de godets pour réduire la perte du produit.



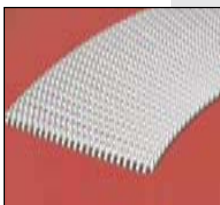
### CHAÎNES SERIE 1010 MATTOP®

- Chaîne avec un pas de 1 pouce, ultranettoyable, pour aliments
  - Surface pleine ("Solid Top") - 1015
  - Charnières ouvertes et accessibles
  - Dispositif de rétention d'axe de type T, nettoable et pratique
  - Des caractéristiques améliorées de "CIP" ("Clean-in-Place")
  - Face inférieure courbée à séchage rapide
  - Module hygiénique d'une largeur de 61 cm (24 pouces) avec des taquets nervurés jusqu'à 4 pouces de haut
  - Pignons hygiéniques usinés, de dimension et position variables
- En développement;
- Surface perforée ("Perforated Top") -1016
  - Surface ouverte ("Open Area") -1018
  - Conception ouverte facilement nettoable
  - Refroidissement, séchage et égouttage optimisés



### CHAÎNES SERIE 2010 MATTOP®

- Chaîne avec un pas de 2 pouces, spécialement conçue pour l'industrie alimentaire
- Des charnières ouvertes pour un nettoyage aisé et efficace
- Disponible en trois versions:
- Solid Top - 2015, Perforated Top - 2016, Textured Top - 2011
- Disponible avec des taquets droits ou recourbés d'une hauteur jusqu'à 6 pouces et des écaillés de rive d'une hauteur jusqu'à 4 pouces.
- Axes de diamètre supérieur, résistants à l'abrasion
- Godets de 4 et 6 pouces, à faible rétention, de haute capacité



### CHAÎNES SERIE 1200 MATTOP®

- Chaîne avec un pas de 1,25" pour les applications avec flexion latérale
- Surface ouverte sur 39%, conception nettoable (1255)
- Disponible avec des taquets d'une hauteur de 3 pouces
- Structure à rayon serré jusqu'à 2 fois la largeur de la chaîne (1275 et 1285)
- Structures de guides Positrack™ (RBP), Flat (RB) and TAB (RBT)
- SuperGrip avec caoutchouc et taquets pour convoyeurs inclinés
- Module extérieur renforcé offrant une grande résistance et permettant des vitesses élevées pour le conditionnement d'aliments, adapté aux applications spirales pour le traitement des produits alimentaires (1265 et 1285).



“ Le plus de la série 2010 est l’augmentation de la longévité et de la fiabilité de la chaîne de convoyage. Avec la conception modulaire de la chaîne, le dispositif de rétention d’axe TwistLock® et la bonne interaction pignon-chaîne, les réparations et la maintenance deviennent rapides et aisées”.

Producteur d’aliments de boulangerie et de snacks,  
Milwaukee, WI

## EFFICACITE INTEGREE

Rexnord garantit l’efficacité des lignes de production alimentaire grâce aux caractéristiques particulières de ses chaînes de convoyage MatTop pour aliments.



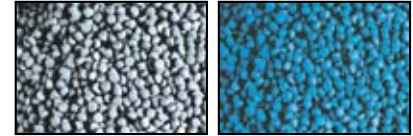
### MESURES SANITAIRES

- Charnières ouvertes uniques
- Exposition maximale des axes
- Face inférieure pour un séchage rapide
- Protection Microban® intégrée
- Structure massive des pignons pour une hygiène CIP (Clean-in-Place) facile



### FACILITE DE MAINTENANCE

- Dispositifs de rétention d’axe Type-T, Click Finger et TwistLock® pour des montages et démontages faciles
- Pignons en deux parties pour une dépose et une maintenance faciles
- Un diamètre d’axe plus grand de 12% (chaîne 2010) pour plus de puissance et de durabilité
- Axes en polyester anti-abrasion et pignons en nylon ultra résistant pour une meilleure résistance à l’usure
- Axes en acier inoxydable pour une meilleure stabilité de la chaîne sur les convoyeurs larges.



### INNOVATION DES MATIERES

- Intégration d’origine de la protection antibactérienne Microban sur toutes les chaînes destinées au traitement des aliments
  - Inhibe le développement des bactéries, de la moisissure et du mildiou causant tâches et mauvaises odeurs
  - Protection des zones difficiles à nettoyer; actif entre les nettoyages; augmentation de la durée de vie du produit
- WHA, BHA – Polypropylène résistants aux températures élevées
- Matières permettant la détection du métal pour une sécurité alimentaire additionnelle



#### SNACKS ET ALIMENTS DE

##### BOULANGERIE:

Étuves de fermentation  
 Élévateurs  
 Fours / Micro-ondes  
 Convoyeurs de produits  
 Torréfaction / Toastage  
 Convoyeurs pour plats  
 Sécheurs  
 Convoyeurs pour la manipulation des emballages et conditionnements

##### FRUITS ET LEGUMES:

Élévateurs pour égouttage  
 Soutireuses  
 Laveuses  
 Étiqueteuses  
 Trieuses  
 Cuiseurs  
 Mélangeurs  
 Convoyeurs pour la manipulation de produits  
 Blancheurs  
 Convoyeurs de conteneurs / de fardeaux  
 Portionneuses / Broyeurs / Déchiqueteuses  
 Palettiseurs / Dépalettiseurs  
 Refroidisseurs / Congélateurs  
 Détecteurs de métal

##### VIANDE ET VOLAILLE:

Éviscéreuses  
 Détecteurs de métal  
 Fabrication / Désossage / Ébarbage  
 Convoyeurs de produits  
 Cuiseurs / Friteuses / Micro-ondes  
 Convoyeurs d'emballages / de caisses  
 Réfrigération / Congélation  
 Préparation des peaux

##### AUTRES SOLUTIONS DE CONVOYAGE:

Manipulation en vrac des aliments  
 Sucreries / Cannes à sucre & betteraves  
 Manipulation des céréales  
 Manipulation de diverses matières crues  
 Convoyeurs de charges isolées  
 Fabrication de conteneurs  
 Convoyeurs de cartons / caisses

## ENGAGEMENT D'INNOVATION DANS LE DOMAINE DU CONVOYAGE D'ALIMENTS

Chaque usine de traitement et conditionnement d'aliments a comme objectif principal, l'amélioration continue des performances. Que l'objectif soit l'augmentation de la productivité, la viabilité, des services d'ingénierie ou la sécurité alimentaire, il faut un fournisseur averti proposant des solutions en matière de manipulation des matières, capable de fournir des solutions innovatrices uniques pour toutes les installations alimentaires.

Rexnord, leader mondial du convoyage d'aliments et boissons et des transmissions de puissance, fournit des solutions de pointe pour le convoyage afin de répondre à tous les besoins de la fabrication de produits alimentaires. L'étendue des produits de convoyage pour aliments – avec les marques réputées comme MatTop, TableTop et Marbett® – démontre l'engagement de Rexnord pour innover afin de répondre à tous les besoins de production et d'exploitation.



## Chaînes Rexnord® MatTop®



### Série 505

Pas de ½ pouce; petit rayon intérieur et surface ouverte sur 10%; approprié aux produits non emballés, fragiles nécessitant une manipulation délicate sur des transferts en ligne.



### Série 1500

Pas de 15 mm; conçu pour les aliments non emballés et fragiles, comme la viennoiserie, les pizzas et hamburgers; 1505 Flat Top, 1506 Flush Grid avec une surface ouverte sur 26% et SuperGrip avec des exécutions en caoutchouc.



### Série 1000

Pas de 1 pouce; FlatTop, Flush Grid avec une surface ouverte sur 40% et SuperGrip avec des exécutions en caoutchouc.



### Série 6300T

Pas de 50 mm; idéal pour les applications à températures élevées; 6391 avec une surface ouverte sur 26% et 6392 avec une surface ouverte sur 48%.

## Chaînes Rexnord® TableTop®



### Chaînes en acier

Faible rugosité, glissement parfait, énorme charge de service et planéité unique; exécutions à parcours rectilignes, flexions latérales et RubberTop.



### Chaînes en plastique

Propriétés supérieures de glissement et planéité extrême; pour une large variété d'applications de conditionnement et d'emballage d'aliments; faible frottement, chaînes LBP et SuperGrip avec des exécutions en caoutchouc.



### Chaînes Multiflex, Série 1700

Pivot unique, charnière de raccord aux maillons de chaîne; silencieux et longue durée de vie; idéal pour le convoyage des emballages.

## Composants Marbett®



### Paliers, pieds vérins et autres composants

Répondant aux normes de sécurité alimentaire. Amélioration des normes en matière sanitaire dans les usines alimentaires; rouleaux doubles pour réduire le bruit; pieds vérins répondant aux réglementations 3A (USDA); paliers en Microban bleu pour les applications exigeant une hygiène parfaite.

