

Transportbänder für Großbäckereien

Artikel vom 25. Juni 2025

Lagertechnik und Fördereinrichtungen

Regal Rexnord hat es sich zur Aufgabe gemacht, stabile, integrierte Lösungen zu liefern, die etwa Großbäckereien dabei unterstützen, sich zu vergrößern, anzupassen und in einem zunehmend komplexen Markt einen Wettbewerbsvorteil zu behalten.



Die Bandanlagen tragen zu stabilen Produktionsbedingungen in Großbäckereien bei
(Bild: Regal Rexnord).

Für Großbäckereien zählt jede Minute im Produktionsprozess. Ungeplante Stillstände durch verschlissene Lager, schwer zugängliche Förderbänder oder langwierige Reinigungen können schnell hohe Kosten verursachen. Regal Rexnord begegnet diesen Herausforderungen mit einem umfassenden, systemisch gedachten Lösungsangebot, das Ausfallrisiken reduziert, Wartung vereinfacht und zur Verbesserung der Energieeffizienz beiträgt. Zentrales Element sind die »Kleantop«-Spiralbänder der Serie »6400« mit dem »Powerkey«-Verbindungssystem. Dieses ermöglicht die schnelle Demontage der Bänder mit lediglich einem Schraubendreher – ohne Spezialwerkzeuge oder aufwendige Eingriffe. Auch die »Pactitan Pro«-Flachdrahtgurte bieten eine besonders lange Lebensdauer und werkzeuglose Verbindungs möglichkeiten, was zur Reduzierung der Wartungszyklen beiträgt.

»Cambridge Active Drive«

Ein besonderes Augenmerk liegt auf reibungsarmen Antriebskonzepten. Das »Cambridge Active Drive«-System arbeitet formschlüssig über Mitnehmerstifte zwischen Band und Trommel. So werden Schwingungen, Verschleiß und Fehlausrichtungen vermieden, was für ruhigen Lauf, gleichmäßige Produkthandhabung und geringeren Energieverbrauch im Dauerbetrieb sorgt. Für eine noch höhere Betriebssicherheit ergänzen Lager der Reihe »Sealmaster« mit lebensdauergeschmierter Abdichtung und IP69K-konformer Edelstahlhülle das Angebot. Die kompakten Getriebemotoren von Bauer, erhältlich in beschichteter oder Edelstahlausführung, bieten zudem einen effizienten, hygienegerechten Antrieb bei minimiertem Stromverbrauch. Das Unternehmen liefert alle Komponenten aus einer Hand. Damit sind diese exakt aufeinander abgestimmt und auf eine höchstmögliche Anlagenverfügbarkeit ausgelegt. Das modulare Gesamtkonzept ermöglicht nicht nur schnelle Wartung und einfache Reinigung, sondern auch eine hohe Anpassungsfähigkeit an wechselnde Prozessanforderungen. Dies ist ein entscheidender Vorteil für moderne, flexible Produktionsumgebungen in der Backwarenindustrie.

Hersteller aus dieser Kategorie

Otto Ganter GmbH & Co. KG

Triberger Str. 3
D-78120 Furtwangen
07723 6507-0
info@ganternorm.com
www.ganternorm.com
[Firmenprofil ansehen](#)

Bucher Unipektin AG

Murzlenstr. 80
CH-8166 NIEDERWENINGEN
0041 44 8572300
info@bucherunipektin.com
www.bucherunipektin.com
[Firmenprofil ansehen](#)

Kaup GmbH & Co. KG

Braunstr. 17
D-63741 Aschaffenburg
06021 865-0
zentrale@kaup.de
www.kaup.de
[Firmenprofil ansehen](#)
