Transportbänder: Sauberer Transport von Lebensmitteln

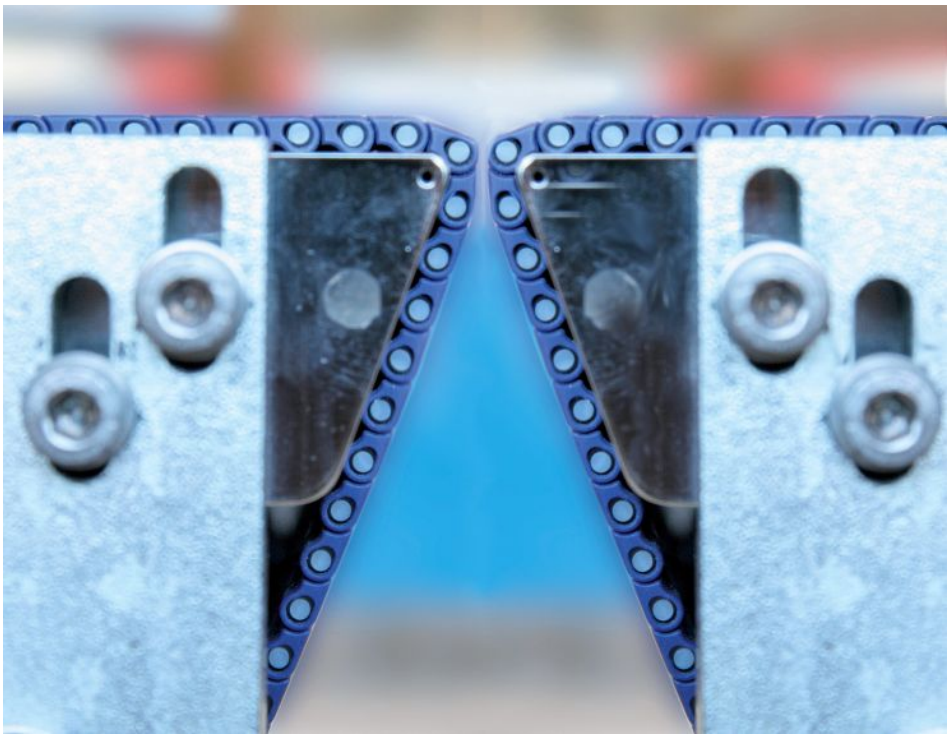
Artikel vom **18. Februar 2020**
Transport- und Lagertechnik, Fördereinrichtungen

Transportbänder für die Lebensmittelindustrie müssen zuverlässig und einfach zu reinigen sein sowie einen schnellen Bandwechsel ermöglichen. Die Neu- und Weiterentwicklungen von Habasit unterstützen die Umsetzung der strengen Gesetzesanforderungen und tragen zur Kostenreduktion bei.



»Cleandrive« ist ein neues, monolithisches Förderband, dessen Material zuverlässig von Metalldetektoren und Röntgenscannern erkannt wird. Bild: Habasit

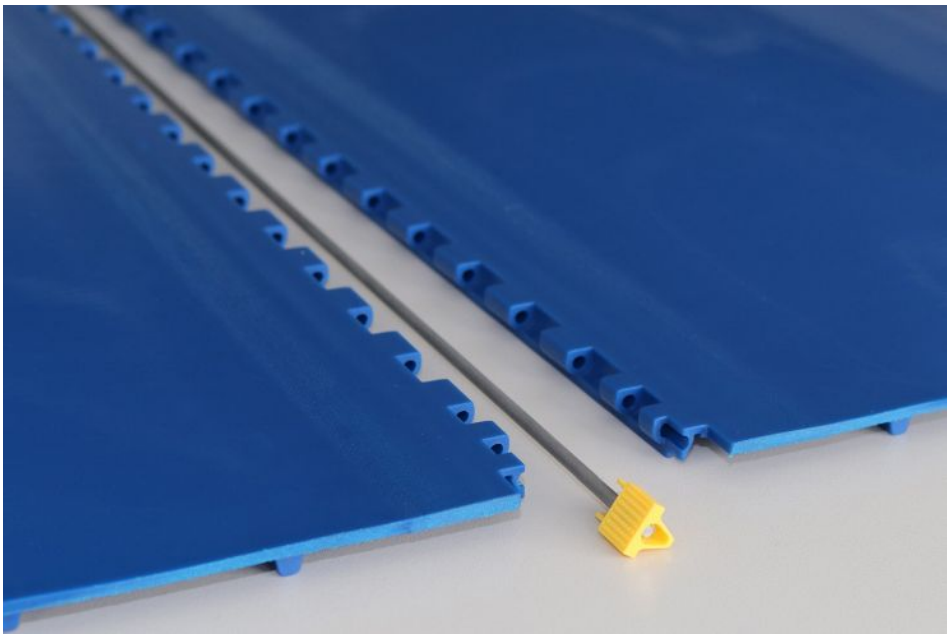
Die Qualität von Lebensmitteln wird auch durch die Produktionsprozesse bestimmt. Insbesondere bei Förderprozessen sind höchste Anforderungen an Sauberkeit und Hygiene einzuhalten. Auf Transportbänder wird ein besonderes Augenmerk gelegt, denn sie haben Kontakt zum Produkt, müssen punktgenau zur Weiterverarbeitung liefern sowie robust gegenüber mechanischen und chemischen Belastungen sein. Für Produzenten ist es zudem wichtig, dass gesetzliche Anforderungen erfüllt werden und niedrige Betriebskosten zu einer rationellen Produktion beitragen. Darauf ist Habasit spezialisiert. Das Unternehmen stellt als Neuheit sein erstes monolithisches Band vor, das in Metalldetektoren und unter Röntgenstrahlen erkennbar ist. »Cleandrive« ist ein monolithisches Förderband, das Vorteile in Bezug auf hygienisches Design und Reinigung bietet. Die Technologie ist auf hygienesensible Anwendungen in der Lebensmittelindustrie ausgerichtet. Das neue Band wurde speziell für Lebensmittelanwendungen entwickelt, bei denen die Identifizierung von Produktverunreinigungen – einschließlich Material vom Band – besonders wichtig ist. Die Metalldetektion ermöglicht die Separierung von Lebensmitteln, die Metallfragmente enthalten, während das Röntgenscannen die Erkennung von Fremdkörpern in den Fertigwaren sicherstellt, einschließlich nichtmetallischer Objekte. Das TPU-Bandmaterial wird mit beiden Technologien erkannt, wodurch sowohl die Sicherheit als auch die Lebensmittelqualität unterstützt werden.



Das neue »Super Hyclean«-Konzept ermöglicht eine verbesserte und effizientere Reinigung. In der Bandmitte sind 100 Prozent der Ober- und Unterseite frei zugänglich. Bild: Habasit

Sicher und effizient

Der Hersteller hat auch die Konstruktion seiner Kunststoff-Modulbänder »Habasitlink« für Lebensmittelanwendungen, insbesondere für die Fleischverarbeitung, weiter optimiert. Sie wurden für anspruchsvolle Anwendungen wie das Schneiden und Verarbeiten von Fleisch entwickelt und verfügen nun über eine dynamische, offene Gelenkkonstruktion für bessere Reinigung und Schmutzablösung. Das neue »Super Hyclean«-Konzept ermöglicht eine verbesserte und effizientere Reinigung, da das Band um 80 Prozent der Gelenke reduziert wurde und damit in der Bandmitte 100 Prozent der Ober- und Unterseite frei zugänglich sind. Die Hygienemöglichkeiten von Kunststoff-Modulbändern wurden mit dem völlig neuen Design und dem Konzept für eine effiziente Reinigung erweitert. Dieser neue Konstruktionsansatz ist ein entscheidender Faktor für eine saubere und sichere Verarbeitung von Lebensmitteln. Er wurde mit dem Fokus auf die Anforderungen von Lebensmittelproduzenten/-händlern entwickelt und kann die Haltbarkeit der Lebensmittel positiv beeinflussen. Neben Produkten wie den »Habasitlink Micropitch«-Bändern, die für Messerkanten von einem Durchmesser von nur sechs Millimetern tauglich sind, bietet das Unternehmen auch modulare Kunststoffbänder für Spiralanwendungen mit geringer Spannung bei Kühl- oder Gefrierprozessen an. Die Spiralbänder aus Kunststoff sind dank ihrer besonders guten Produktablöseeigenschaften, Reinigungsmöglichkeiten und Festigkeit eine hygienische Bandlösung für diese Prozesse. Sie ermöglichen darüber hinaus beträchtliche Energieeinsparungen im Vergleich zum Einsatz von Bändern aus Edelstahl. Ein weiterer Vorteil der modularen Spiralbänder aus Kunststoff ist die schnelle Installation für Reparatur und Wartung.



Die Modulbänder lassen sich innerhalb von Sekunden durch manuelles Herausziehen der Kupplungsstäbe öffnen und aus der Anlage entfernen. Bild: Habasit

Bei der Wartung und dem Wechsel von Modulbändern ist der Zeitfaktor sehr wichtig, denn die Stillstandszeiten von Transportanlagen müssen so gering wie möglich gehalten werden. Das »SaniClip«-System erlaubt hier sehr einfache Wartungsprozesse und eine gründliche Reinigung, denn mit dieser Endverbindung lassen sich die Modulbänder innerhalb von Sekunden durch manuelles Herausziehen der speziellen Kupplungsstäbe öffnen und aus der Anlage entfernen. Diese Lösung ist nun auch für »Cleandrive«-Bänder und somit für weitere Anwendungen in der Lebensmittelproduktion verfügbar.

Hersteller aus dieser Kategorie

© 2025 Kuhn Fachverlag