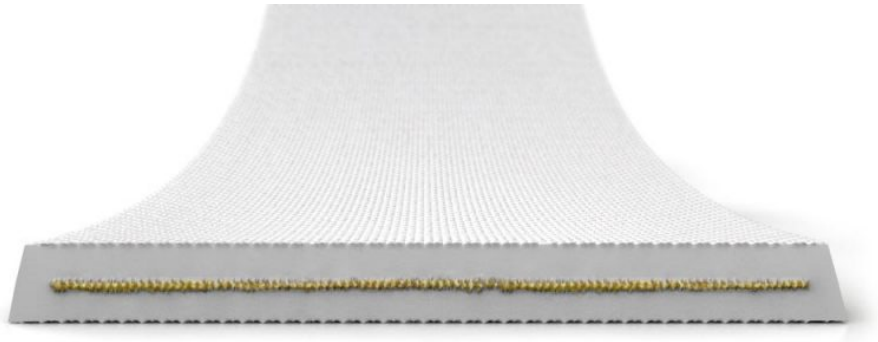
# Separatorenbänder

Artikel vom **2. Oktober 2018**
Filtration und Trenntechnik



Endlose Bandlösungen für unterschiedliche Anforderungen bei der Lebensmittelverarbeitung bietet Max Schlatterer. Neben individualisierbaren, endlosen Flachriemen führt das Unternehmen beispielsweise Wiegebänder, Würstchen-Transportbänder oder Vakuumzahnriemen für Schlauchbeutelmaschinen im Produktportfolio. Seit einigen Jahren zählen auch Separatorenbänder zum Angebot. Die Separatorenbänder, auch Quetschbänder genannt, werden z. B. zur Trennung von Fleisch und Knochen, Sehnen, Bändern und Häuten, aber auch zum Recycling oder zur Obst- bzw. Gemüseverarbeitung eingesetzt. Demzufolge gestalten sich die Anforderungen an sie sehr unterschiedlich. Je nach Anwendung kann zwischen einer harten oder einer weichen Beschichtung – sowohl auf der Lauf- als auch auf der Tragseite gewählt werden. Bereits mit dem etablierten Beschichtungsmaterial »FX« ist es möglich, verschiedene Härtegrade miteinander zu kombinieren. Eine Neuheit bei den »Esband«-Separatorenbändern ist die Erweiterung des Portfolios um das Beschichtungsmaterial »GX«. Dieses ist noch robuster und abriebbeständiger als das bisherige Material und empfiehlt sich daher insbesondere für sehr anspruchsvolle Anwendungen der Separation. In der Entwicklungs- und Testphase konnten bereits sehr gute Ergebnisse mit deutlich längerer Standzeit erzielt werden. Durch die zusätzlich geschaffene Option ist es dem Unternehmen möglich, noch individueller auf

Kundenanforderungen einzugehen und das für die jeweilige Anwendung genau passende Separatorenband zu liefern.

---

**Hersteller aus dieser Kategorie**

---

**technotrans SE**
Robert-Linnemann-Str. 17
D-48336 Sassenberg
02583 301-0
info@technotrans.de
www.technotrans.de
Firmenprofil ansehen

---

© 2025 Kuhn Fachverlag