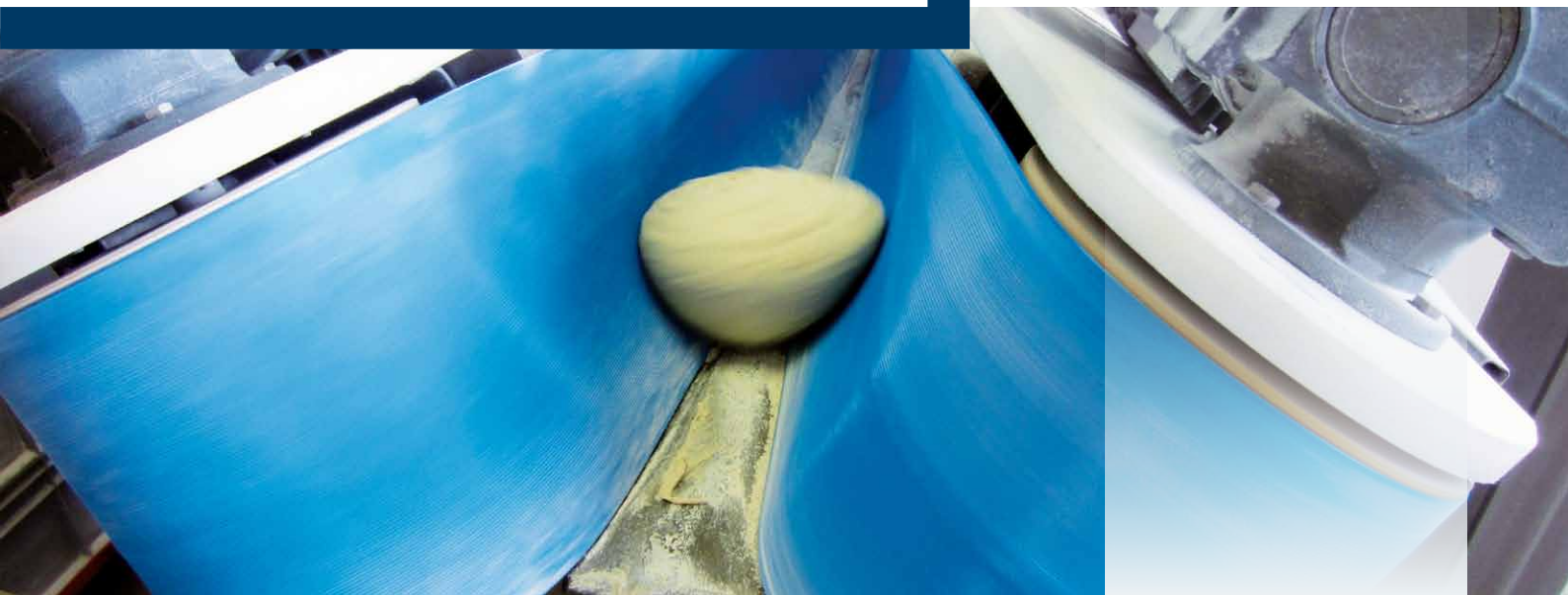


benefit!

Für unsere Kunden aus der Lebensmittelindustrie Ausgabe 2/2013



Polyurethanbänder

Erste Großbäckerei ohne Filzbänder

In der Teigverarbeitung waren sie lange die erste Wahl – Transportbänder aus Filz und Baumwolle. Dabei sind gerade diese Materialien unter Hygieneaspekten eher problematisch. Jetzt hat die erste Großbäckerei bewiesen, dass es auch anders geht.

Die besonderen Oberflächeneigenschaften von Filz ermöglichen eine gute Ablösung von feuchtem, klebrigem Teig. Andererseits lassen sich Filzbänder grundsätzlich sehr schwer reinigen, da sie leicht Feuchtigkeit aufnehmen und dann Teigreste an der feinen Oberflächenstruktur festhalten. Wachstum von Bakterien und Schimmelpilzen auf dem Transportband sind die häufige und unerwünschte Folge. Weiterer Nachteil: Die Filzbänder verformen sich schnell.

Transport- und Prozessbänder mit Polyurethanbeschichtungen von Forbo Siegling

bieten endlich Abhilfe und können die konventionellen Baumwoll- und Filzbänder komplett ersetzen, wie eine Großbäckerei aus Österreich eindrucksvoll unter Beweis stellt.

Je nach Prozessfunktion liefern entweder homogene elastische Bandtypen (Siegling Extremultus) oder Polyurethanbänder mit Gewebeträger (Siegling Transilon) die Lösung. Von den speziellen Oberflächenstrukturen – wie negativer Pyramidenstruktur, DIA-Struktur oder Quarzsandstruktur – löst sich der Teig besonders gut ab und alle Bänder können schnell und rückstandsfrei gereinigt werden. Im Gegensatz zu Baumwoll- und Filzbändern erfüllen sie alle Anforderungen der Verordnungen EU 1935/2004, EU 10/2011 und FDA für Kunststoffe in direktem Kontakt mit Lebensmitteln.

Fortsetzung auf Seite 2

Kurz notiert

Nachhaltig online:

Nachhaltig denken, planen und handeln. Um diesen Anspruch zu dokumentieren, haben wir ein Online-Portal ins Leben gerufen, das Informationen über die wirtschaftliche, soziale und ökologische Verantwortung liefert – und darstellt, wie wir ihr gerecht werden. Aktuelles Beispiel: Weltweit produziert Forbo Siegling in allen Werken komplett ohne den Weichmacher DOP.





Polyurethanbänder

Erste Großbäckerei ohne Filzbänder

Fortsetzung von Seite 1

Zusätzlichen Schutz an der Bandkante bietet die Bandkantenversiegelung Smartseal. Damit wird Bakterien- oder Schimmelpilzwachstum ausgeschlossen.

Aufgrund der exzellenten Qualität ließ sich die namhafte Bäckerei von den blauen Polyurethantypen als „hygienischer Problemlöser“ überzeugen. Nach und nach wurden sämtliche Baumwoll- und Filzbänder durch elastische oder gewebebasierte Polyurethanbänder ausgetauscht. Auch das letzte Filzband auf dem Rundwirker wurde durch den Transilon Typ E 8/H U0/U5 NP-HACCP blau

FDA mit Smartseal Bandkantenversiegelung ersetzt (siehe Titelfoto). Selbst dort, wo Filzmaterial nicht als Transportband eingesetzt wurde, zum Beispiel auf Andruckrollen, Wickelschuhen oder in Stanztassen (siehe Foto unten), wurde es durch gewebebasiertes oder dauerelastisches Polyurethanbandmaterial ersetzt. Die Vorteile haben überzeugt.

Weltweit ist dies die erste Großbäckerei, bei der sämtliche Baumwoll- und Filzbänder konsequent durch die hygienisch sicheren Forbo Siegling Polyurethanbänder ersetzt wurden. Der Betrieb ist damit ein wahrer Vorreiter seiner Branche.



■ **benefit:** Saubere und sichere Lösungen für den Einsatz in hygiene-sensiblen Bereichen der Teigverarbeitung.

Auch dort, wo das Polyurethanmaterial nicht als klassisches Band eingesetzt wird, hat es überzeugt.

Innovationen für die Backindustrie

Vom 6. bis
9. Oktober
2013 prä-
sentierten
wir auf der



International Baking Industry Exposition Neuheiten für die Backindustrie – und stellen sie jetzt auch online vor.

Auf dem Messestand in Las Vegas stellten wir Produkte vor, die

- die Lebensmittelsicherheit erhöhen
- für eine deutliche Effizienzsteigerung der Produktion sorgen
- Produktionskosten reduzieren
- Nachhaltigkeit unterstützen

Für alle, die keine Gelegenheit zum Messebesuch in Las Vegas hatten: Besuchen Sie uns einfach online unter Food/Dough processing. Dort haben wir die wichtigsten Lösungen für die Backindustrie zusammengefasst.

impressum

benefit! – Informationen für unsere Kunden aus der Lebensmittelindustrie. Herausgeber: Forbo Siegling GmbH, Hannover. V. i. S. d. P.: Matthias Eilert. Redaktion: Matthias Eilert, Dr. Marén Hüners, Birgit Otto. Bilder: Forbo Siegling, fotolia (S. 2). Kontakt: benefit.food@forbo.com. Forbo Siegling GmbH, Lilienthalstr. 6/8, 30179 Hannover. Telefon +49 511 6704 0, Telefax +49 511 6704 305, E-Mail siegling@forbo.com

Neue Prolinkvarianten

Erweiterte Einsatzmöglichkeiten für Kunststoffmodulbänder

In der Lebensmittelherstellung und -verarbeitung werden immer häufiger Kunststoffmodulbänder eingesetzt. Forbo Siegling hat jetzt vier neue Moduldesigns auf den Markt gebracht.

Siegling Prolink Serie 6.1 – die Serie mit einer 50-mm-Teilung – wurde um eine offene, glatte Modulvariante (-36 FLT) mit 36% Durchlässigkeit erweitert. Große Öffnungen von 11,7 x 15,2 mm garantieren eine hervorragende Luftzirkulation bei Trocknungs-, Gefrier- oder Auftauprozessen – zum Beispiel von Fisch oder Meeresfrüchten – sowie sehr gute Drainageergebnisse beim Waschen von Obst oder Gemüse. Das Transportgut berührt dabei nur 20% der Bandoberfläche. Im Vergleich zu der bereits vorhandenen Modulbandvariante (-23 FLT) mit 61% Kontaktfläche ist die Luftzirkulation bzw. Drainagewirkung noch besser. Die neuen Module haben an den Ösen im Abstand von jeweils 20 cm einen speziellen Montageanschlag, der das Einführen des Kupplungsstabes erleichtert und somit die Montage einfacher und schneller macht.

Auch für Siegling Prolink Serie 10, die Serie mit 1-inch-Teilung, gibt es jetzt eine offene Modulbandvariante (-36 FLT) mit 36% Durchlässigkeit (hier beträgt die größte Öffnung 5,7 x 13,3 mm). Die Moduloberfläche ist ebenfalls glatt und bietet eine Kontaktfläche von 26% zum Produkt.

Ein weiteres neues Modul dieser Serie (-36 LRB) hat neben der offenen Oberfläche zusätzlich noch 5 mm hohe Querrippen auf der Tragseite. Liegt das Fördergut – zum Beispiel tiefgefrorener Fisch – beim Transport lediglich auf den Querrippen, so beträgt die Kontaktfläche zum Produkt nur 5%. Das

gewährleistet eine maximale Luftzirkulation. Die -36 LRB Module können beliebig mit glatten Bändern (-36 FLT) kombiniert werden, sodass die Querrippen als Mitnehmer für empfindliche Produkte, beispielsweise kleinteiliges Obst, beim Transport mit geringer Steigung dienen. Auch diese beiden Module sind mit dem servicefreundlichen Montageanschlag ausgestattet.

Ein weiteres neues Modul der Serie 10 wurde speziell für den Transport von feuchten Produkten wie Obst, Gemüse, Fleisch, Fisch oder klebrigen Produkten wie Süßwaren entwickelt. Es handelt sich um ein geschlossenes Modul mit einer Rundnuppenstruktur (NTP = nub top) auf der Oberseite. Mit dieser besonderen Oberflächenstruktur wird die Kontaktfläche zum Produkt auf 5% reduziert und somit die Ablösung vom Band deutlich erleichtert. Dieses Modul gibt es auch als Indent-Variante, also mit einer Strukturaussparung von 38 mm im Randbereich. Das ermöglicht eine problemlose Führung des Bandes.

■ **benefit:** Neue Kunststoffmodulbänder mit hohen Durchlässigkeiten oder speziellen Oberflächenstrukturen reduzieren Kontaktflächen zum Produkt und sorgen so für optimale Produktionsbedingungen.

Von Fisch bis Frucht: Die neuen Prolink Modulbänder eröffnen neue Anwendungsmöglichkeiten.



Fisch: Siegling Prolink Serie 6.1 -36 FLT



Dragées: Siegling Prolink Serie 10 -0 NTP



Himbeeren: Siegling Prolink Serie 10 -36 FLT



Oliven: Siegling Prolink Serie 10 -36 LRB

Flusenfreie Bandkanten

Programm der Frayfree-Typen deutlich erweitert

Vor 5 Jahren stellte Forbo Siegling die flusenfreie Bandkantenkonstruktion „Frayfree“ vor – und traf damit den Nerv der Lebensmittelindustrie. Seither wurde das Produktprogramm deutlich erweitert.

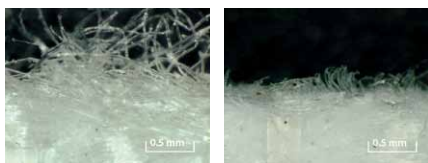
Immer mehr Kunden fragen Frayfree-Produkte nach und setzen sie auch ein. Da die spezifischen Anforderungen aber sehr unterschiedlich sein können, ist das Frayfree-Programm von anfänglich fünf Bandtypen auf mittlerweile elf angewachsen. Flusenfreie Gewebe kommen selbstverständlich auch bei zukünftigen Produktneuentwicklungen zum Einsatz, um das Risiko ausfransender oder flusender Bandkanten zu minimieren. Gerade in hygienesensiblen Bereichen ist die Gefahr der Produktverunreinigung

durch Gewebeflusen oder -fäden im Lebensmittel groß. Bei längeren Gewebefilamenten – meistens Kettfäden – kann sogar die Funktion der Förderanlage beeinträchtigt werden, wenn sie sich zum Beispiel um Trommeln wickeln.

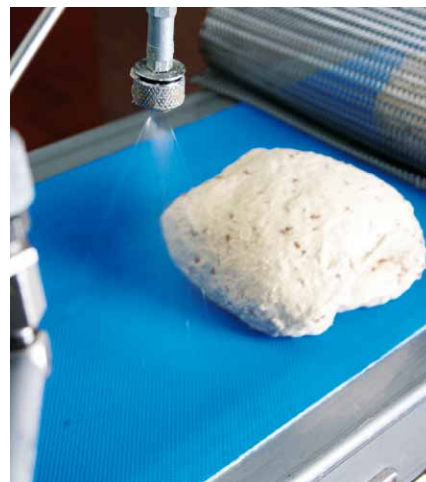
Bei Frayfree-Produkten dagegen ist das Gewebe so konstruiert, dass ein Ausfransen praktisch nicht vorkommt – selbst bei massiven mechanischen Belastungen der Bandkante (Anlaufen) nicht. Spezielles Gewebe, eine besondere Webart und die optimierte Länge der Gewebefasern sind die drei konstruktiven Schlüssel zum Erfolg von Frayfree-Bändern. Noch sicherer sind eigentlich nur Bänder, bei denen die Bandkanten mit dem Smartseal-Prinzip versiegelt wurden. Der dafür notwendige nachträgliche Bearbeitungsaufwand be-

dingt aber einen höheren Preis. Deshalb sind Frayfree-Typen häufig die wirtschaftlichere Lösung für optimale Hygiene und Prozesssicherheit.

■ **benefit:** Weitere Infos über die konstruktiven Vorteile des Frayfree-Prinzips gibt ein Info-Flyer (Best.-Nr. 246). Er ist online unter www.forbo-siegling.com/de erhältlich.



Unter dem Mikroskop wird der Unterschied nach definierter Krafteinwirkung deutlich.



Weitere Infos anfordern

Bitte kreuzen Sie Ihre Wünsche an und senden Sie diesen Abschnitt an uns zurück.

- ☐ Polyurethanbänder
- ☐ Prolink Serie 6.1
- ☐ Prolink Serie 10
- ☐ Frayfree-Bänder in der Lebensmittelindustrie
- ☐ Allgemeine Unternehmensinformation

☐ Deutsch ☐ Englisch

Vorname, Nachname

Firma

Funktion

Straße, Hausnummer

PLZ, Ort

Land

Telefon

Kontakt für Kunden aus **Europa**: Fax: +49 511 6704 305,
E-Mail: benefit.food@forbo.com

Kontakt für Kunden aus **Amerika**: Fax: +1 704 948 0995,
E-Mail: siegling.us@forbo.com

www.forbo-siegling.de