

# benefit!

Für unsere Kunden aus der Lebensmittelindustrie    Ausgabe 01/08



## Fokus

Bandkantenversiegelung mit Smartseal

## Sauber und sicher versiegelt

**Versiegelte Bandkanten sind entscheidend für Hygiene und Effizienz, gerade bei Anwendungen mit hoher mechanischer Beanspruchung der Bandkante.**

Das neue Smartseal-Verfahren bietet dafür höchste Sicherheit, da Band und Bandkante eine homogene Einheit bilden. Es verhindert, dass Öle, Fette, Feuchtigkeit und Bakterien seitlich in das Transportband eindringen oder Gewebeflüssen des Zugträgers austreten und in das Lebensmittel gelangen können.

Das neue Verfahren erlaubt in Abhängigkeit vom Bandtyp sehr kleine Umlenkungen. So

sorgt Smartseal für mehr Effizienz und Hygiene gemäß HACCP in praktisch allen Bereichen der Foodindustrie, zum Beispiel beim Transport von Molkereiprodukten, in der Fleischverarbeitung, im Backgewerbe sowie in der Süßwarenindustrie. Smartseal ist damit deutlich sicherer als alle bisher üblichen Verfahren.

■ **benefit:** Die sichere Speziallösung für sehr hohe Hygieneanforderungen. Fordern Sie weitere Informationen per E-Mail an: [benefit.food@forbo.com](mailto:benefit.food@forbo.com)

Beim Smartseal-Verfahren wird das Bandmaterial im Kantenbereich mit einer Spezialpresse thermisch behandelt. Die dabei seitlich austretende Schmelze wird zu einem definierten Querschnitt geformt und verschließt das Gewebe zuverlässig. Das zum Patent angemeldete Verfahren kommt ohne zusätzliche Versiegelungsmaterialien aus. Sogar einlagige Bänder können ohne Vorbereitung versiegelt werden.

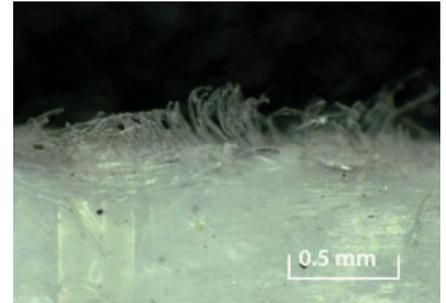
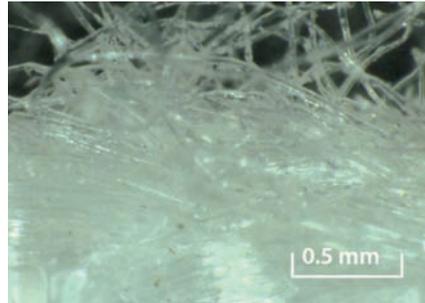
Flusenfreie Bandkonstruktion Frayfree

## Verminderte Produktkontamination

Um strenge Hygieneanforderungen zu erfüllen, reichen Standardprodukte oft nicht aus. Fünf neue Frayfree-Typen der Marke Siegling Transilon ermöglichen individuelle Lösungen und garantieren durch ihren konstruktiven Aufbau flusenfreie Bandkanten.

Die Gewebefasern sind dabei optimal in das Band eingebunden, sodass die Bandkanten nicht ausfransen und das Transportgut kontaminieren können. Auf eine nachträgliche Versiegelung der Bandkante kann daher bei vielen Anwendungen verzichtet werden.

Frayfree-Bandtypen sind besonders geeignet für den Transport verpackter und unverpackter Lebensmittel, zum Beispiel Süß-



*Nach definierter Kräfteinwirkung zeigt das herkömmliche Band unter dem Mikroskop eine sehr starke Ausfransung (l.). Das Frayfree-Band (r.) hingegen weist eine deutlich homogenere und flusenfreie Kante auf.*

und Backwaren. Alle Typen sind ideal für rollende und fest stehende Messerkanten und weltweit für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln zugelassen.

Aktuelle Frayfree-Typen haben eine Urethan-Beschichtung. Das Sortiment umfasst antistatische und nicht antistatische Bänder, entweder mit weißer oder blauer sowie

mit glatter oder mattierter Oberfläche. Dieses breite Typenspektrum ermöglicht somit vielfältige Anwendungen.

■ **benefit:** Verbesserte Hygiene ohne zusätzliche Bandkantenversiegelung bei hohen Sicherheitsanforderungen. Mit einer E-Mail an [benefit.food@forbo.com](mailto:benefit.food@forbo.com) fordern Sie weitere Informationen an.

### Fokus

Die Gewebestabilität an den Bandkanten wird durch viele Faktoren beeinflusst. Bei den Frayfree-Bandtypen reduziert die Kombination verschiedener Maßnahmen die Tendenz zum Ausfransen erheblich: Eine besondere Gewebearbeit, eine spezielle Bindung und eine optimierte Faserlänge verbessern den Halt der Fasern im Gewebeverbund.

## 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. Bildnachweis: Forbo Siegling, CCVision (S.4). Kontakt: [benefit.food@forbo.com](mailto: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](mailto:siegling@forbo.com)

Elastisches Urethanband

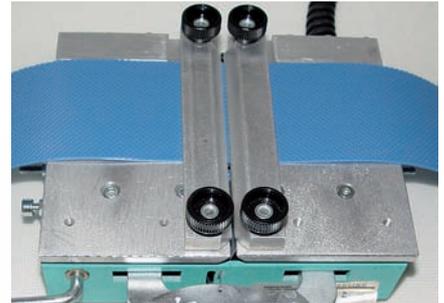
## Alternative zu Filzbändern

Bei den Urethanbändern der Marke Siegling Extremultus gibt es die hygienisch einwandfreie Lösung für Spreizanlagen in der Brötchenherstellung.

Das homogene, elastische Band mit der Typbezeichnung UU 20U-NA FSTR/NP blau FDA kann bis zu einem Spreizwinkel von 7 Grad eingesetzt werden und bietet somit vielfältige Möglichkeiten. Dieser Bandtyp hat sich bereits für den Teigtransport und die -positionierung in der Bäckereiindustrie bei namhaften Anlagenherstellern sehr gut bewährt. Er kann als Spreizband, Waage- oder sogar als Maschinenband eingesetzt werden. Vorteile sind die gute Teigabblöseeigenschaft durch eine spezielle Oberflächenstruktur und die Muldungsfähigkeit. Außerdem ist das Band hochelastisch, weist keine Längung auf und bietet optimale Laufeigenschaften. Eine gute Reinigungsfähigkeit sowie die Zulassung nach der FDA-Richtlinie und der europäischen Richtlinie sorgen auch im Endverbrauchermarkt für hohe Akzeptanz.

Bei der Montage vor Ort kann bis zu einer Bandbreite von 100 mm ein neues Spiegelschweißgerät (SMX-BD-0/100-3V) eingesetzt werden. Das Band kann direkt auf der Anlage endlos gemacht werden, ohne dass die Anlage auseinandergebaut werden muss. Die Montagezeit ist dadurch im Vergleich zur Montage eines herkömmlichen Filzbandes um ein Vielfaches reduziert.

■ **benefit:** Hygienische Alternative zu Filz- und Baumwollbändern, die zudem eine schnelle und einfache Montage vor Ort bietet. Fordern Sie weitere Informationen per E-Mail an: [benefit.food@forbo.com](mailto:benefit.food@forbo.com)



*Das neue Spiegelschweißgerät (o.) ermöglicht die schnelle Montage der elastischen Urethanbänder (r.).*



Transportband mit Silikonbeschichtung

## Optimal für heiße Produkte

Erstmals gibt es ein Silikon-Band der Marke Siegling Transilon jetzt auch in HACCP-Ausführung.

Silikon als Beschichtungswerkstoff für Transportbänder wird aufgrund des ausgezeichneten Antiklebeeffects speziell in der Süßwarenindustrie eingesetzt. Der neue Bandtyp E 8/H 50/S5 MT-HACCP weiß FDA ist aufgrund seiner speziellen Gewebekonstruktion sehr gut für rollende Messerkan-

ten ab einem Durchmesser von 10 mm geeignet. Das Band ist nicht nur besonders beständig gegen viele Chemikalien, Fette und Öle, sondern auch bis zu einer Temperatur von +180 °C einsetzbar. Daher eignet sich das Band ideal für den Steigtransport oder als Kühltransportband für klebrige Massen wie Karamell, Nougat, Granulate oder Klebstoffe. Als Kühlkanalband bei der Kühlung von +150 °C heißem Karamell oder

als Ofenentnahmeband ist der neue Silikon-typ perfekt geeignet. Ein weiterer Vorteil ist die physiologische Unbedenklichkeit bei Kontakt mit Lebensmitteln.

■ **benefit:** Hohe Temperaturbeständigkeit und gute Ablöseeigenschaft bei kleiner Umlenkung. Fordern Sie weitere Informationen per E-Mail an: [benefit.food@forbo.com](mailto:benefit.food@forbo.com)

Branche aktuell

## Internationaler Food Standard 5

Seit dem 1. Januar 2008 ist der International Food Standard (IFS) in der Version 5 wirksam. Doch was heißt das eigentlich genau?

Der IFS 5 gilt als weltweiter Maßstab für Qualitätssicherung und Food Safety. IFS 5 regelt eine einheitliche Überprüfung aller Fertigungsstufen, in denen Lebensmittel bearbeitet werden. Dazu zählen neben Anlagengestaltung und Verfahrensabläufen auch die Bereiche Klimatisierung, Bewirtschaftung und Hygiene, Risiko von Fremdkörpern, Wartung und Reparatur sowie Anlagen und Ausrüstung.

Eine Zertifizierung nach Internationalem Food Standard gewährt den Lebensmittelhändlern Transparenz und Hygiene in jeder Herstellungsphase ihrer Markenprodukte. Die regelmäßigen Audits bei den Lieferanten werden von unabhängigen Auditoren qualifizierter Institute durchgeführt. Ein Leitfaden zur IFS 5, die IFS-Doktrin, ist vor kurzem veröffentlicht worden. Schwerpunkte sind unter anderem die Bewertung der KO-Anforderung 2.1.3.8 und die Anforderungen an den Schutz von Lebensmit-



### Gewusst?

Fast jeder vierte Betrieb, der in Deutschland Lebensmittel herstellt, bearbeitet oder verkauft, ist 2007 bei Lebensmittelkontrollen aufgefallen. Rund 18 % der kontrollierten Betriebe verstießen gegen Hygienebestimmungen. Weitere Infos unter [www.bvl.bund.de](http://www.bvl.bund.de)

keln. Eine PDF-Datei kann kostenlos unter [www.ifs-online.eu](http://www.ifs-online.eu) heruntergeladen werden.

■ **benefit:** Die für die IFS-5-Zertifizierung erforderlichen Zertifikate der Forbo Siegling Produkte können Sie per E-Mail bestellen: [benefit.food@forbo.com](mailto:benefit.food@forbo.com)

## Infos anfordern

Bitte kreuzen Sie Ihre Wünsche an und senden Sie diesen Abschnitt per Fax an +49 511 6704 305.

- Bandkantenversiegelung mit Smartseal
- Flusenfreie Bandkonstruktion Frayfree
- Elastisches Urethanband, Spiegelschweißgerät
- Transportband mit Silikonbeschichtung
- International Food Standard 5
- Rückruf
- Besuch durch Außendienst
- Allgemeine Unternehmensinformation
  
- Deutsch    Englisch

---

 Vorname, Nachname

---

 Firma

---

 Funktion

---

 Straße, Hausnummer

---

 PLZ, Ort

---

 Land

---

 Telefon

[www.forbo-siegling.com](http://www.forbo-siegling.com)