

*Lebensmitteltechnik/ Papier-, Folien-, Vliesstoff-Herstellung/ Oberflächentechnik/ Maschinenelemente*

## **Antihaft-Coating lässt Fett und Feuchte abblitzen**

**Für die Lebensmitteltechnik realisiert AST beschichtete Qualitätswalzen mit FDA-Zulassung**

**Maßgeschneidert für den Einsatz in der Lebensmitteltechnik beschichtet Premiumhersteller AST seine Walzen mit den FDA-konformen Antihaft-Oberflächen seiner Produktgruppen THERMCOAT® 9041 und THERMCOAT® 95XX. Diese insgesamt 60 verschiedenen Beschichtungen gelten als Ideallösung für alle Förder- und Verpackungsanlagen, die mit Produkten der Lebensmittel-Erzeugung und -Verarbeitung in Kontakt kommen. Typische Anwendungsgebiete für die beschichteten Spezialwalzen sind auch die Herstellung von Anlagen zur Produktion von Hygieneartikeln sowie Papier- und Folienpackmitteln.**

*Rot am See, Juli 2016.* – Wenn die Hersteller von lebensmitteltechnischen Anlagen im internationalen Wettbewerb bestehen wollen, lassen ihnen die Richtlinien der Food and Drug Administration (FDA) keine Wahl: Alle Komponenten, die in Ausübung ihrer Funktion mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen könn(t)en, müssen den Hygienevorgaben der US-amerikanischen Behörde entsprechen. Der deutsche Walzen- und Beschichtungsspezialist AST hat aus diesem Grund FDA-konforme Coatings entwickelt, mit denen er die Oberflächen seiner Aluminium-, Edelstahl-, Stahl- und CFK/GFK-Walzen für den Einsatz in der Lebensmitteltechnik veredelt. Diese hochwertigen Walzen mit den Oberflächen der Produktgruppen THERMCOAT® 9041 und THERMCOAT® 95XX – insgesamt sind es 60 verschiedene Beschichtungen – gelten heute für viele Anlagenbauer in den Bereichen Lebensmittel-Verarbeitung, Verpackungsmittel-Herstellung und Hygieneartikel-Produktion als Qualitätsstandard. Die Walzen fungieren beispielsweise als Umlenk-, Transport-, Streck- oder Leitwalzen, und ihre Oberflächen zeichnen sich je nach Ausführung durch exzellente Antihaft-Eigenschaften und – speziell im Falle von THERMCOAT® 95XX – durch sehr hohe Chemikalienbeständigkeit aus.

### **Duplex-Beschichtung für sichere Prozesse**

Die Coatings THERMCOAT® 9041 sind nach FDA-Vorgaben geprüfte Duplex-Systeme aus einer thermisch gespritzten Metallbeschichtung und einer zusätzlichen Polymerversiegelung. Metallische Umlenk- oder Transportwalzen von AST, die mit dieser circa 100 bis 300 µm starken Schicht veredelt sind, verfügen über ausgezeichnete Antihaft-Oberflächen, die weder trockenen noch feuchten noch fettenden Nahrungsmitteln Halt bieten. Sie sorgen daher bei optimalen Hygienezuständen für eine hohe Prozesssicherheit in der Lebensmittel-Produktion. Ihre gemittelte Rauhtiefe von circa Rz 30 bis

80 µm bietet zudem gute Mitnahme-Eigenschaften. Walzen mit einer THERMCOAT® 9041 Beschichtung von AST lassen sich bei Temperaturen von bis zu 180° C einsetzen.

### **Keine Haftung bei großer Hitze**

Für deutlich höhere Einsatztemperaturen von bis zu 260° C (kurzzeitig bis 290° C) geeignet sind die THERMCOAT® 95XX Beschichtungen von AST. Diese Antihalt-Coatings basieren auf einem nach FDA-Vorgaben hergestellten und sehr wärmebeständigen Perfluoralkoxy-Polymer (PFA/ Teflon). Walzen mit diesen Oberflächen eignen sich daher sehr gut für den Einsatz in Anlagen zur thermischen Lebensmittel-Verarbeitung oder -Behandlung – also beispielweise auch für Backöfen. Diese Beschichtungen haben dielektrische Eigenschaften, sind nicht benetzbar und weitgehend beständig gegenüber Chemikalien. Im 1000-Stunden-Salzsprühnebeltest haben sie sich zudem als äußerst widerstandsfähig erwiesen.

Die Grundauführungen der mit einer Oberfläche vom Typ THERMCOAT® 9041 oder THERMCOAT® 95XX beschichteten Walzen von AST richten sich stets nach dem konkreten Anwendungsfall. Dabei reichen die Abmessungen im Durchmesser bis etwa 1,5 Meter und in der Länge bis etwa 14 Meter bei einem Maximalgewicht von circa 11 Tonnen. Serienmäßig werden die Walzen mit Zapfen, stehender Achse sowie für die beid- oder einseitige Lagerung hergestellt. Weitere funktionelle Anpassungen lassen sich zudem über die Oberflächen-Strukturierung vornehmen: Rautierte und spiralisierte Strukturen sind ebenso möglich wie fein gedrehte, band- und steingeschliffene oder hochglanzpolierte Oberflächen.

Sind zudem besondere Leichtlauf-Eigenschaften oder Walzen für extrem hohe Einsatztemperaturen gefragt, so gehört auch die Realisierung kundenspezifischer Sonderlösungen zum Leistungskatalog des Unternehmens. In jedem Fall erhalten die Anlagenbauer der Lebensmitteltechnik jede Walze von AST als einbaufertige Komplettlösung, wobei das Portfolio des Unternehmens von der Anfrage bis zum After-Sales-Service alle Leistungen abdeckt. AST übernimmt zudem für alle individuellen Anforderungen an Design, Dynamik, Funktionalität und Qualität die Verantwortung.

*564 Wörter mit 4.608 Zeichen (inkl. Leerzeichen)*

**Hinweis für Redakteure: Text und Bilder stehen unter [www.pr-box.de](http://www.pr-box.de) zum Download bereit!**

### Bilder (3 Motive)

*Bild 1: Die hochwertigen Walzen von AST mit den Beschichtungen vom Typ THERMCOAT® 9041 und THERMCOAT® 95XX gelten für viele Anlagenbauer in den Bereichen Lebensmittel-Verarbeitung, Verpackungsmittel-Herstellung und Hygieneartikel-Produktion als Maß der Dinge. (Bild: AST)*

*Bild 2:* Je nach Ausführung zeichnen sich die Oberflächen der mit Beschichtungen des Typs THERMCOAT® 9041 oder THERMCOAT® 95XX veredelten Walzen von AST durch exzellente Antihafteigenschaften und sehr hohe Chemikalienbeständigkeit aus. (*Bild: AST*)

*Bild 3:* Ein wichtiger Prozessschritt bei der Herstellung der beschichteten Qualitätswalzen von AST ist das Auswuchten der Walzen, die mit Zapfen, stehender Achse sowie für die beid- oder einseitige Lagerung gefertigt werden. (*Bild: Schenck RoTec*)

**Anbieter:**

AST Beschichtungstechnik GmbH  
Rudolf-Diesel-Straße 11, D-74585 Rot am See  
Alexander Kleinert  
Tel.: 0049 (0) 79 55/ 93 60 45  
Fax : 0049 (0) 79 55/ 93 60 60  
E-Mail: [ast@thermcoat.de](mailto:ast@thermcoat.de)  
Internet: [www.thermcoat.de](http://www.thermcoat.de)

**Presseagentur**

Graf & Creative PR  
Robert Bosch Straße 7  
D-64293 Darmstadt  
Tel.: 0049 (0) 61 51 / 42 87 91-0  
Fax: 0049 (0) 61 51 / 42 87 91-9  
E-Mail: [info@guc.biz](mailto:info@guc.biz)  
Internet: [www.pr-box.de](http://www.pr-box.de)