

iba 2018/ Lebensmitteltechnologie/ Innerbetriebliche Logistik/ Materialfluss/ Antriebs- und Fördertechnik/ Maschinenelemente/ Instandhaltung u. Wartung

Neue Habasit Premium TPU Bänder für die Backwarenindustrie

iba 2018: Neue Lebensmittelbänder mit optimierten Eigenschaften für die Backwarenproduktion

Habasit Premium TPU Bänder für die Lebensmittelindustrie vereinen bewährte Qualität mit modernsten Funktionen, die die wichtigsten Kundenbedürfnisse erfüllen: lange Lebensdauer, optimierte Produktionsausbeute und höchste Lebensmittelsicherheit. Die neuen Eigenschaften der Bänder wurden in verschiedenen europäischen Bäckereien sowie im Labor umfassend getestet. Sie sind für den Dauerbetrieb bei erhöhten Temperaturen von bis zu 110° C / 230° F geeignet und zeichnen sich durch verbesserte Hydrolysebeständigkeit und chemische Beständigkeit, reduziertes Randausfransen und verbesserte Rückseitenimprägnierung aus. Habasit präsentiert seine innovativen Lösungen auf der iba in München vom 15. bis 20. September 2018 in Halle B4 auf Stand 200.

Reinach/Schweiz, August 2018 – Die Hersteller in der Backindustrie sehen sich aufgrund der rauen Betriebsbedingungen in ihren Fabriken zahlreichen Herausforderungen in Bezug auf Effizienz und Lebensmittelsicherheit gegenüber. Hohe Betriebstemperaturen, klebrige und ölige Produkte, feuchte Umgebungen, die Gefahr der Bandkantenausfransung und die Auswirkungen mechanischer sowie chemischer Reinigung haben einen wesentlichen Einfluss auf die Lebensdauer und Eigenschaften des Bandes sowie auf die Prozesshygiene und Produktionsabfälle. Das Habasit TPU-Lebensmittelband-Sortiment hat sich über Jahrzehnte bewährt. Die hochwertigen Bänder zeichnen sich durch eine gleichmäßige, porenfreie Oberfläche mit guten Ablöse-Eigenschaften sowie eine hervorragende Längsflexibilität und Seitenstabilität bei unterschiedlichsten Temperaturen aus.

Als weiteren Schritt hat Habasit nun eine neue und verbesserte TPU-Lebensmittelbandlinie auf den Markt gebracht: Habasit Premium TPU-Lebensmittelbänder mit erweiterten Eigenschaften, die eine längere Lebensdauer des Bandes, höhere Produktionseffizienz sowie eine verbesserte Lebensmittelsicherheit unterstützen.

Labor- und Praxistests unter extremen Bedingungen

Die neue Produktreihe von TPU-Lebensmittelbändern auf Polyetherbasis wurde im Labor und der Praxis in anspruchsvollen Backanwendungen umfassend getestet, von frischem Gebäck- und Brotteigtransport bis hin zur Crackerherstellung, Pizzaproduktion sowie Ofenbe- und -entladung.

Wesentliche Vorteile basierend auf neuen Eigenschaften

Die neuen Bänder bieten vier neue Eigenschaften, die vor allem in der Backindustrie von Vorteilen sind:

Erhöhte Temperaturbeständigkeit - Die Bänder arbeiten bei Temperaturen von bis zu 110 ° C kontinuierlich und problemlos. Gerade im Bäckereibereich bedeutet dies einen deutlich verlängerten Bandlebenszyklus bei geringerem Risiko von Schäden an Bandverbindungen. Eine höhere Temperaturbeständigkeit reduziert auch Delaminationsrisiken und verbessert somit die Lebensmittelsicherheit. Die Erfahrung von Habasit mit Anwendungen sowohl vor als auch nach dem Backofen, wo hohe Temperaturen und Feuchtigkeit vorhanden sind, hat ausgezeichnete Ergebnisse in Bezug auf die Lebensdauer des Bandes gezeigt.

Verbesserte Hydrolysebeständigkeit - Mit einem speziellen TPU-Werkstoff wird eine verbesserte Hydrolysebeständigkeit erreicht. Dies führt zu höherer Feuchtigkeitsbeständigkeit, optimierter Lebensdauer des Bandes und verbesserter Lebensmittelhygiene.

Reduziertes Ausfransen der Bandkanten - Eine Kombination aus Spun-Fasern und speziellen Gewirken in der Bandkonstruktion begrenzt das Risiko, lange Fasern aus der Bandbeschichtung herauszureißen, was die Lebensdauer des Bandes und die Lebensmittelsicherheit wesentlich verbessert. Diese Kombination ist auch für Messerkanten geeignet und ermöglicht den Einsatz auch bei engen Transfers.

Verbesserte Rückseitenimprägnierung - Eine neue Imprägnierungsformel für die Rückbeziehungsweise Laufseite der Bänder sorgt für einen sehr geringen Wasser- und Öleintrag, was die Verarbeitungshygiene verbessert und mikrobielle Einflüsse auf der Laufseite verhindert. Darüber hinaus schützt die Kombination aus verbesserter

Imprägnierung mit einem innovativen Gewebe vor dem Eindringen von Staub und verringert so die Gefahr des Bandschrumpfens, ein Effekt, der in Bäckereien auftreten kann.

Um möglichst alle Anforderungen der Backindustrie an Lebensmittelbändern zu erfüllen, hat Habasit auch eine Reihe von Profilen und anderen Hilfsstoffen mit entsprechender chemischer Beständigkeit entwickelt, die mittels Hochfrequenzschweiß- und Heißluftwerkzeugen an Bandoberseiten und Rückseiten befestigt werden können.

Die neue Produktreihe Habasit Premium TPU-Lebensmittelbänder wird mit Matt-, Hochglanz- und Waffelflächen in Weiß und Blau in Breiten bis zu 2.400 Millimeter geliefert.

551 Wörter mit 4609 Zeichen

Hinweis für Redakteure: Text und Bilder stehen Ihnen im Internet unter www.pr-box.de zur Verfügung.

Über Habasit

Habasit unterstützt seine Kunden bei der Optimierung von Förderprozessen und Transportlösungen. 1946 in Basel (Schweiz) gegründet, befindet sich das Unternehmen bis heute in Familienbesitz. Habasit ist weltweit in mehr als 70 Ländern präsent und beschäftigt in Tochtergesellschaften und Service Centern über 3.800 Mitarbeiter. Diese stehen den Kunden mit ihrem Know-how, Produkten von höchster Qualität sowie umfassenden, maßgeschneiderten Lösungen zur Seite. Das Portfolio umfasst gewebebasierte Transport- und Prozessbänder, Zahnriemen und Antriebsriemen, Kunststoff-Modulbänder und -ketten sowie Getriebemotoren.

Für weitere Informationen besuchen Sie uns bitte auf www.habasit.com oder senden uns eine E-Mail an info@habasit.com.

Anbieter:

Habasit AG
Römerstrasse 1, P.O. Box, CH-4153 Reinach BL, Schweiz
Kontakt für Presseanfragen: Frau Inken Budecker
Tel.: +49 (0) 6071 / 9 69-0
Fax: +49 (0) 6071 / 9 69-52 33
E-Mail: Inken.Budecker@habasit.com
Internet: www.habasit.com

Presseagentur:

Graf & Creative PR
Robert-Bosch-Straße 7
D-64293 Darmstadt
Tel.: +49 (0) 61 51 / 42 87 91-0
Fax: +49 (0) 61 51 / 42 87 91-9
E-Mail: info@guc.biz
Internet: www.pr-box.de