volta™
Belting Technology

The Next Step
in **Belting**



Fleischindustrie

Lösungen für den Transport

Einfache hygienische Bänder für eine sichere Fleischverar-beitung und -verpackung

Die thermoplastischen, elastomeren (TPE) Bänder von Volta gewährleisten eine sichere und hygienische Verarbeitung von Fleisch und Geflügel.
Die langlebigen, feuchtigkeitsresistenten Bänder erfüllen die strengen Anforderungen der Lebensmit-telverordnungen; EU Nr.-10/2011, 1935/2004 und 2023/2006 einschließlich aller relevanten Änderungen und FDA Art. 21. CFR.177.2600, USDA, NSF/ANSI/3-A 14159-3 - 2010 (Hygieneanforderungen für die Konstruktion von mechanischen Förderbändern für die Fleisch- und Geflügelverarbeitung). FDA, USDA, NSF/ANSI/3-A 14159-3 - 2010 (Hygieneanforderungen an die Konstruktion von mechanischen Förder-bändern für die Fleisch- und Geflügelverarbeitung). Sie sind zertifiziert, dass sie kein Bisphenol A enthal-ten und HACCP-kompatibel sind.

Hygiene inspiriert

Volta-Materialien haben eine undurchlässige, homogene Oberfläche, welche die Bildung von Produktrückständen verhindert und keine Bakterien eindringen lässt. Dadurch wird das Risiko von Rückrufaktionen verringert und die Haltbarkeit der Produkte verlängert.

Bewusstsein für die Lebensmittelsicherheit

Keine Risse, Glieder oder Scharnierstifte, die zu Brutstätten für Mikroorganismen werden.

Senkung der Betriebskosten

Die Bänder von Volta können auch schwere (gefrorene) Lasten tragen und sind einfach und schnell zu installieren. Ihr Einsatz führt zu erheblichen Einsparungen, da die Reinigungsverfahren rationalisiert werden können. Wasser und Arbeitskräfte werden eingespart und Ausfallzeit wird zu verfügbarer Pro-duktionszeit. Die Bänder können auf den Förderern gereinigt werden.
Die Wartung ist minimal und versteckte Kosten für Bestellung und den Einbau von Ersatzteilen, wie sie bei Modulbändern anfallen, entfallen.

Ökologisch verantwortlich

Geringerer Wasser- und Reinigungsmittelverbrauch damit niedrigere Umweltabgaben.

Bewusstsein für Arbeitssicherheit

Im Vergleich zu modularen Systemen sind die Bänder leise und verringern das Risiko be-stimmter Berufskrankheiten für Arbeitnehmer. Die Bandhygiene trägt auch zu einer saubereren und sichereren Arbeitsumgebung bei.

Homogene Sicherheit und Qualität

- Fortschrittliche Sauberkeit - Die Bandoberfläche minimiert die Stillstandzeiten für Reinigung und Entsorgung und verlängert die Produktionszeit.
- Homogene Struktur - keine beweglichen Teile und Glieder und keine Gewebelagen oder freiliegenden Gewebekanten. Geschweißte Elemente lösen sich nicht ab, brechen nicht und es erfolgt darüber hinaus kein Abrieb im Produktionsstrom.
- Verbesserte Haltbarkeit - Eine reduzierte Bakterienzahl erhöht die Haltbarkeit Ihres Produkts.
- Hydrolysebeständig - undurchlässig für Flüssigkeiten wie Blut, Öle, Salze und Fette.
- Selbstführend - Die extrudierten Zähne der SuperDrive™-Serie sorgen für eine Spurführung der Fördergurte, auch unter Wasser.
- Geräuscharm - verbesserte Arbeitsbedingungen.
- Einfache Vor-Ort-Reparatur - Minimierung der Ausfallzeiten für eine verbesserte Produktivität



Schlachthof SuperDrive™ & DualDrive, positiv angetriebene Bandsysteme

Der SuperDrive™ von Volta eignet sich für alle Hochleistungsanwendungen in der Lebensmittelverarbei-tung und eine 6-mm-Version ist für hohe Stoßbelastungen und hohe Gewichtsbelastung geeignet.
Volta-Materialien können bis zu -20° Celsius verwendet werden. Ein spezielles Material, M-LT (medium Low Temperature), ermöglicht es, das Förderband auf minimalen Umlenkungen bei Minusgraden zu verwenden und ist für bis zu -35° Celsius ausgelegt.



Schlachthof-Linien/Zerlegebänder

Die Bänder erfüllen die anspruchsvollsten Herausforderungen in der Fleischverarbeitungsin-dustrie. Sie können in der Zerlegung eingesetzt wer-den, bei welcher starke Stöße und starker Verschleiß alltäglich sind. Sie übertreffen Modulbänder dort, wo Mo-dule häufig ausgetauscht werden und bieten eine hervor-ragende Hygiene.



Primärverarbeitungslinien

Die Bänder von Volta sind äußerst schnitt- und ab-riebfest. Die Bänder halten die Bakterienzahl niedrig und erfordern weniger Wartung und Reinigung als jedes andere Band auf dem Markt. Die Reinigung kann auf dem Förderer erfolgen und die Bänder sind für CIP-Lösungen geeignet.



Gefrorene Fleischblöcke

Die Bänder verschleißen nicht, auch nicht bei ständi-gem Kontakt mit gefrorenen Produkten. Bandfrag-mente gelangen nicht in den Produktfluss. Die Widerstands-fähigkeit gegen Verschleiß durch gefrorene Produkte ist ein entscheidendes Manko der Modulbänder, wäh-rend Volta-Materialien Formstabil bleiben. Volta-Materialien sind nicht anfällig für das Eindrin-gen von Bakterien, wodurch Produktströme gefähr-det werden. Volta Metall-Detektierbare (MD) Bänder können eine „Versicherung" für QS-Verfahren sein und sicherstellen, die Befürchtungen zu minimieren, dass Fremdkörper in den Produktstrom geraten.



SIQF / Minus Temperatur-Förderung

Volta-Materialien können bis zu -20° Celsius verwen-det werden. Ein spezielles Material, M-LT (medium Low Temperature), ermöglicht es die Bänder auf minimalen Durchmessern bei Minustemperaturen arbeiten zu lassen, es ist für bis zu -35° Celsius ausgelegt.

Weiterverarbeitung

Schneideanlagen (Slicer)

Volta produziert eine Reihe von lebensmittelechten Profilen und Oberflächen für Förderbänder, die für aufgeschnittene Produkte wie Salami, Schinken und weitere Produkte verwendet werden können.

Sie eignen sich für den direkten Kontakt mit Le-bensmittel und die Übergabe von semi-verpackten Produkten in Vakuumverpackungsmaschinen.



Hackfleisch-Linien

Die dichte und kontinuierliche Oberfläche des Volta-Materials ermöglicht es, feuchte Produkte zu fördern, auch wenn Säfte vom Produkt abtropfen können. Muldenför-derer können eine einfache Alternative zum sauberen und sicheren Transport darstellen. Flachriemen mit Antihaftbeschichtung IRT- und ITO50-Strukturoberflächen vervollständigen das Angebot für zerkleinerte Produkte wie Hamburger und flexible Bänder sind für Hamburger-Pressmaschinen erhält-lich.



Wurstmaschine

Es gibt eine Reihe von Spezialmaschinen auf dem Markt bei denen Volta Bandmaterial für diese An-wendung optimal geeignet ist und bietet maximalen hygienischen Schutz für diese leicht verunreinigte Produktart. Es wurden spezielle Profile entwickelt, Objekte nach dem Ausrichten in einer Reihe zu trans-portieren, wie zum Beispiel das 65/90 Profil. Mulden-förderer bieten eine praktische Lösung für den Mas-sentransport und ermöglichen einen schnellen und effizienten Transfer.



Innereienverarbeitung

Eine spezielle Bandkonstruktion ermöglicht das Sammeln von Innereien in separaten Fächern für jedes Tier, bis der Schlachtkörper von den Veterinärdiens-ten zum Verzehr freigegeben wurde.

Der wirtschaftliche Wert besteht darin, dass bei der Ablehnung eines Schlachtkörpers, die entsprechen-den Organe zurückverfolgt und entfernt werden können, ohne dass sie mit anderen Innereien ver-mischt werden.



Homogenes Band für längere Lebensdauer und bessere Hygiene

Im Vergleich zu Gewebebändern:



- Gewebebänder (kunststoffbeschichtete Gewebebänder) werden mit einer Fingerverbindung endlos gemacht. Vol-ta-Bänder werden ohne Zugabe von Hilfsmitteln stumpf verschweißt.
- Auf einem Gewebeband verklebte Mitnehmer lösen sich bei Produktstößen leicht ab und machen Bänder nach ei-nem Bruchteil ihrer möglichen Lebensdauer unbrauchbar. Volta-Mitnehmer lösen sich auch bei extremer Belastung nicht ab. Zur Abstützung bei großen Belastungen, können Stollen mit zusätzlichen Unterstützungen aufgeschweißt werden. Dies verhindert ein Durchbiegen und erhöht die Lebensdauer.
- Gewebegurte fransen an den Kanten aus und delaminieren, insbesondere an der Fingerverbindung. Dieses Problem tritt verstärkt auf, wenn gefrorene oder abrasive Produkte transportiert werden. Das of-fene Gewebe ist ein Nährboden für Bakterien, welches nicht desinfiziert werden kann. Auch die Unterseite des Gewebes beherbergt Mikroorganismen und wird oft als ernsthafte Kontaminati-onsquelle übersehen.
- Das Volta-Bandmaterial weist keine dieser hygienischen Schwächen auf. Kontrolldienste der Lebensmittesicherheit können dadurch wenigen Nachbesserungen fordern. Ihre Produktivität wird dadurch wieder erhöht.

Im Vergleich zu Modulbändern:



- Modulbänder können nicht ohne stundenlangen Auf-wand effektiv gereinigt werden.
- Um die gewünschten bakteriologischen Ergebnisse zu erzielen, müssen sie vom Förderer abgenommen und stundenlang eingeweicht werden (oft ist dies eine Anforderung der Le-bensmittelindustrie). Die Kosten hierfür in Form von Was-ser, Chemikalien, Arbeitskräften und Produktionsausfäl-len sind enorm.
- Modulbänder verschleißen und brechen sogar, wenn sie ein gefrorenes Produkt, oder Produkte mit Knochen transportieren. Kunststoffpartikel gelangen in den Produktstrom und erreichen den Verbraucher. Die gängige Praxis, verschlissene Module auszutauschen, berücksichtigt weder die durch die verschlissenen Teile verursachte Verschmutzung noch die Kosten für den Austausch (sowohl die tatsächlichen Kosten für die Teile als auch das Wartungspersonal, welches den Einbau vornimmt).

Im Vergleich zu Edelstahlbändern:

- Bänder aus Edelstahl sind die teuersten Alternativen auf dem Markt und ihre Wartung ist kostspielig. Das H-Material von Volta kann nachträglich in Stahlbandförderer eingebaut werden.
- Geklebte Keilleisten aus Gummi sind teuer in der Reparatur. Die Gurte sind gefährlich für die Ar-beitsumgebung und abgesehen von den scharfen Kanten kann ein plötzlicher Bruch verheerend sein.
- Ein Stahlband kann meistens sehr einfach durch ein Volta Band aus H-Material ersetzt werden.

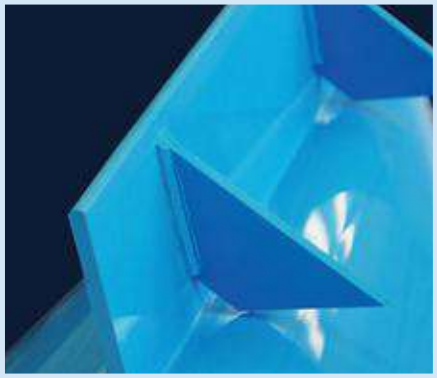
Vorher



Nachher



Fleischindustrie



Unterstützungen von Mitnehmern



Metalldetektor



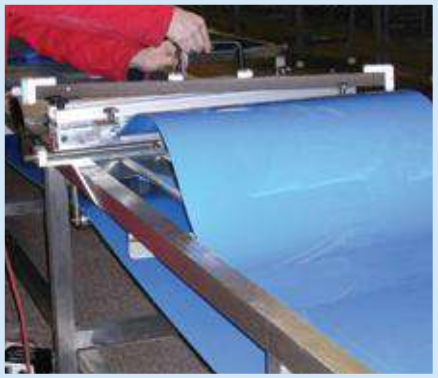
Transport von schweren Produkten



Fleisch Elevator



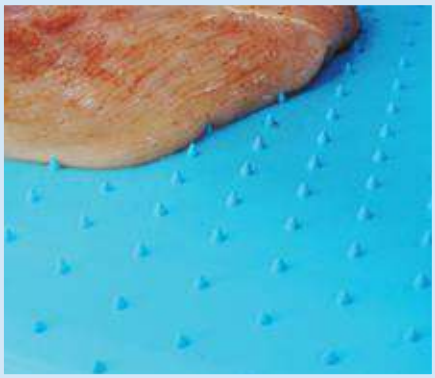
Schneidlinien (Slicer)



Schweißen vor Ort (Montage)



HF (Hochfrequenz) geschweißter Mitnehmer



Volta (Spike) Bänder



Fleischförderer

Volta Belting Technology

HAUPTSITZ VERTRIEB UND PRODUKTION
sales@voltabelting.com

USA
Tel. +1 830 229 2384
voltaus@voltabelting.com

EUROPA
Tel. +31 546 580166
voltaeu@voltabelting.com

www.voltabelting.com

Volta Belting gibt keine Garantie für ihre Produkte in Bezug auf bestimmte Einsatzzwecke. Siehe auch die Volta Allgemeinen Geschäftsbedingungen.
Copyright© Volta Belting Technology Ltd. | CAT509DE00 - Ver. D - September.2024