MEGADYNE

DETECTABLE FOOD CONTACT TIMING BELTS

DE

PRODUKT-
BROSCHÜRE

XMD METAL DETECTABLE & X-RAY

METALL- UND RÖNTGENDETEKTIERBARE ZAHNRIEMEN FÜR LEBENSMITTELKONTAKT

Die Megadyne-Revolution bei Lebensmitteltransportbändern

LEBENSMITTELSICHERHEIT HAT HÖCHSTE PRIORITÄT

Die häufigste Forderung der Lebensmittelindustrie ist die Einhaltung höchstmöglicher Standards in Bezug auf Lebensmittelsicherheit und Hygiene im gesamten Produktionsprozess, von der Herstellung bis hin zur Verpackung.

Eines der größten Risiken in Lebensmittelunternehmen ist die Verunreinigung ihrer Produkte durch Fremdkörper. Rückstände und losgelöste Partikel von Riemenelementen stellen eine große Gefahr von Verunreinigungen dar. Aus diesem Grund hat Megadyne die XMD-Riemen entwickelt, mit denen diese Marktanforderung nach Lebensmittelsicherheit erfüllt wird!

DIE ZUKUNFT IST JETZT

Detektierbare Riemen sind ein wirksames Mittel das Risiko von Verunreinigung durch Riemenrückstände zu verringern; hierbei können Detektorsysteme jegliche FREMDKÖRPER, die sich von Riemen abgelöst haben, HERAUSFILTERN und eine VERUNREINIGUNG SICHTBAR machen, bevor das Produkt in den Verbrauchermarkt gelangt. Megadyne XMD Detectable Food Contact-Zahnriemen sind der neueste bahnbrechende Trend, der den gesamten Markt für Lebensmittelriemen erfasst: **machen Sie mit!**

Schauen Sie sich an, wie diese Riemen die Lebensmittelsicherheit in Ihrem Unternehmen verbessern können!

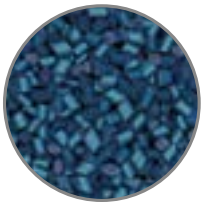
Verwenden Sie metalldetektierbare Prüfkarten für folgende Zwecke:

- Nachweis, dass eine Erkennung stattfindet
- Ermittlung der minimalen detektierbaren Größe von Riemen- und Mitnehmerrückständen

Zum video:

- Die Wirksamkeit der Erkennung kann weder von Megadyne noch von einem OEM garantiert werden.
- XMD FC-Prüfkarten sind die einzigen Mittel, mit denen die Echtzeitfunktionalität von Detektionssystemen nachgewiesen und die Mindestgröße von Verunreinigungen für die Detektion ermittelt werden kann.
- Verschiedene Variablen zur Erkennung von Fremdkörpern durch Röntgensysteme können bewirken, dass Prüfkarten weniger effektiv sind.

EINE BAHNBRECHENDE NEUERUNG

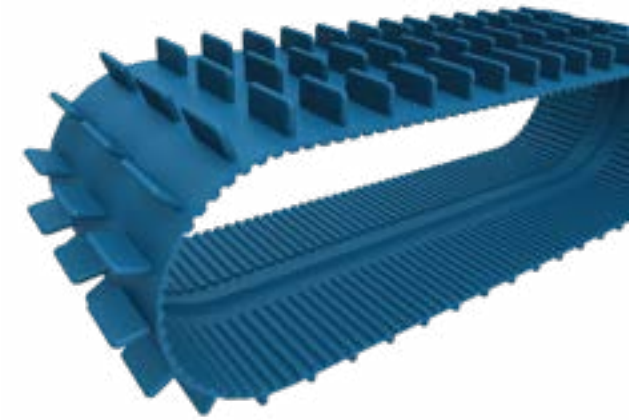


Riemen- und Mitnehmerrückstände aller Megalinear XMD- und Megaflex XMD-Riemen können von Metall- und Röntgendetektoren aufgespürt werden, da bei der Herstellung dieser Zahnriemen und ihres Zubehörs eine spezielle Materialmischung verwendet wird. Daher sind alle Zahnriemen für Lebensmittelkontakt (offene Meterware, endlos verschweißt und endlos gefertigt), die aus dieser Materialmischung hergestellt sind, detektierbar. Dieses Merkmal der Lebensmittelsicherheit ergänzt andere spezielle hygienebezogene Konstruktionsmerkmale, wie versiegelte Kanten und die Verwendung von blauer Kontrastfarbe.

SORTIMENT

MEGALINEAR XMD und MEGAFLEX XMD.

Mit allen Standardprofilen und -längen lieferbar, die bereits für MEGALINEAR FC, MEGALINEAR FCM und MEGAFLEX FCM verwendet werden.



Eigenschaften:

- Spezielle detektierbare dunkelblaue Polyurethanmischung
- Standardzugstränge: S-Z-gespultes Kevlar für Megalinear FC; Edelstahl für Megaflex FCM und Megalinear FCM
- SStandardschweißverfahren durch Fingerverbindung
- IIndividuell anpassbar mit Mitnehmern, die aus der gleichen detektierbaren thermoplastischen Materialmischung bestehen und angeschweißt werden.

Merkmale:

- Metall- und röntgendetektierbare thermoplastische Materialmischung für Riemen und Mitnehmer
- Einfacher 1:1-Austausch von vorhandenen Zahnriemen
- Die Lebensmitteltransportbänder halten die Richtlinie EG 1935/2004, EU 10/2011 sowie die FDA-Bestimmungen ein und unterstützen Sie bei der Einhaltung der Anforderungen von ISO 22000 (früher HACCP).
- Betriebstemperatur -25 °C/+70 °C.

Tragseitenprofile - nur für MEGALINEAR FC lieferbar:

SMOOTH

LONGITUDINAL RIBBED

TRANSVERSAL RIBBED

NOPPEN OVAL

ROOF

SPIKE TOP

GENIESSEN SIE DIE VORTEILE!

- Mehr Sicherheit für Verbraucher
- Zum Schutz Ihres Markenimages
- Die Lebensmittelindustrie kann teure Produktrückrufe vermeiden, die auch das Vertrauen der Verbraucher beeinträchtigen können
- Leichtere Einhaltung von ISO 22000/HACCP
- Zusammenarbeit mit dem Branchenführer und Angebot einer umfassenden Palette von XMD-Produkten für alle Bereiche in den Prozesslinien der Lebensmittelverarbeitung

Kontaktieren Sie uns unter info@megadynegroup.com

MEGADYNE

Entdecken Sie Ihren Ansprechpartner vor Ort

Ihr lokaler Partner der Wahl für nachhaltige Antriebstechniklösungen - rund um den Globus.

Allgemeiner Kontakt für Informationen:
Megadyne
Via Trieste, 16
Via S. Lucia 114 - 10075 Mathi (Torino)
Italy

www.megadynegroup.com

Scannen Sie den QR-Code, um Ihren Ansprechpartner vor Ort zu finden

WE MAKE YOUR BUSINESS MOVE

Diese Informationen können sich aufgrund der kontinuierlichen Weiterentwicklung ändern.
Ammeraal Beltech übernimmt keine Haftung für die fehlerhafte Verwendung der oben genannten Informationen.
Diese Informationen ersetzen frühere Veröffentlichungen.
Alle von Ammeraal Beltech durchgeführten Aktivitäten und erbrachten Dienstleistungen unterliegen den Allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen, wie sie von den operativen Gesellschaften angewendet werden.

10.2023