

SOLUZIONI REXNORD PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE

Un impegno alla produttività e alla sicurezza degli alimenti



Rexnord® FlatTop Europe

REXNORD
PRECISION. POWER. PERFORMANCE.



COSA PREFERIRE PER AVERE STABILIMENTI ALTAMENTE EFFICIENTI

Trattare e confezionare alimenti e ridurre i costi del ciclo di produzione, con meno tempi morti e meno sprechi richiede che le persone, la tecnologia e i processi vengano messi in atto per far sì che l'efficienza e la produttività diventino l'obiettivo numero uno. Per questo motivo Rexnord® è impegnata nella realizzazione di soluzioni di alta qualità per il trasporto di alimenti con il principale obiettivo di aumentare la produttività e la sicurezza del confezionamento. Mediante un'avanzata tecnologia di trasporto e caratteristiche igieniche, Rexnord offre un'ampia gamma di catene e componenti per il trasporto degli alimenti, dalla semplice movimentazione a soluzioni per il trattamento e l'imballaggio alimentare.



PARTNER RESPONSABILI DELLA PRODUTTIVITÀ

Combinando soluzioni per il trasporto di alimenti di alta qualità e affidabilità, con anni e anni di esperienza in tecnologie e applicazioni all'avanguardia, Rexnord è il nostro partner preferito per il trattamento e il confezionamento efficace e sicuro degli alimenti.

- Maggiore produttività, meno sprechi e meno danni per i prodotti
- Struttura ideale per la pulizia, elevatissimi standard di sanificazione
- Agevole manutenzione, meno tempi morti
- Elevatissima affidabilità, maggiore durata della catena



SOLUZIONI DI TRASPORTO DI ALTO LIVELLO PER APPLICAZIONI ALIMENTARI

La tecnologia della catena di trasporto Rexnord e i materiali innovativi per la protezione degli alimenti offrono soluzioni di elevata produttività per le applicazioni di tutti gli stabilimenti produttivi.

Inoltre, per garantire il più alto livello di igiene, le catene e i componenti sono tutte prodotte con additivo Microban®. Unitamente alle adeguate pratiche di sanificazione, garantisce un'igiene maggiore, specialmente tra le normali operazioni di pulizia. La protezione Microban funziona 24 ore su 24, 7 giorni su 7, in modo duraturo ed efficace.



“L'utilizzo della catena 2015 ci ha consentito di migliorare prestazioni e affidabilità. Con questa catena Rexnord i nostri tempi di manutenzione sono calati notevolmente” .

Jennifer Crabtree, Plant Engineer, Frito Lay,
Fayetteville, NC

Soluzioni per la movimentazione di materiali grezzi

Un'ampia gamma di catene di trasporto Perforated Top (area aperta dal 10% al 60%) favorisce un migliore drenaggio, superfici altamente pulibili e proprietà di non aderenza nelle applicazioni di movimentazione in materiali grezzi - dai trasportatori asportabili altamente resistenti all'immersione in acqua a tutta una serie di soluzioni di lavaggio. I vari stili di facchinetti forniscono flessibilità nei trasportatori inclinati.

Soluzioni per l'industria alimentare

Le catene ibride Rexnord MatTop® in acciaio inossidabile e plastica nei materiali resistenti alle alte temperature sono estremamente efficienti negli stabilimenti alimentari. Inoltre, per quanto riguarda le applicazioni di trattamento secondarie, le catene MatTop ultra-pulibili Rexnord forniscono ulteriore protezione contro il pericolo di contaminazione dei microbi.

Soluzioni per la movimentazione di alimenti delicati

Merendine, cibi cotti e altri alimenti di piccole dimensioni beneficiano dei trasferimenti regolari e delicati delle catene di trasporto MatTop a passo medio-piccolo.

Soluzioni di elevata sanificabilità, per aree ad alto rischio

Quando il contatto diretto con gli alimenti fa aumentare i rischi di contaminazione, le catene MatTop per applicazioni alimentari, facilmente pulibili e ultra igieniche aiutano a soddisfare anche gli standard di sanificabilità più rigidi.

Soluzioni efficaci per la movimentazione di pacchi

Per imballare e trasportare con efficacia tipologie diverse di pacchetti di varie, le catene di trasporto Rexnord MatTop e TableTop forniscono la resistenza, la flessibilità e la maneggevolezza necessarie per proteggere i prodotti finiti durante il confezionamento e il trasporto finale.



PROGETTAZIONE PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE PER SODDISFARE ELEVATI REQUISITI DI SANIFICABILITA'

Con oltre 100 anni di esperienza e innovazione tecnologica nel campo di catene di trasporto e trasmissione, Rexnord è leader nel settore delle soluzioni di trasporto di alimenti.

Pioniere della tecnologia di trasporto e innovazione dei materiali avanzata nel campo delle catene di trasporto modulari in plastica per l'industria alimentare, Rexnord è nota per catene che forniscono un'altissima interazione con le ruote di traino, elevata durata e facilità di pulizia.

Le catene MatTop Rexnord serie 1010, 1200 e 2010 sono progettate con nuovi accorgimenti sanitari per un'agevole pulizia, materiali metallici rilevabili e antimicrobi per una maggiore sicurezza degli alimenti e con caratteristiche di facilità di manutenzione che riducono i tempi di inattività e i costi di manutenzione. Le catene di trasporto per alimenti includono inoltre un'ampia gamma di facchinetti, sponde laterali e tazze appositamente studiati per ridurre sprechi.



CATENA MATTOP® SERIE 1010

- L'eccellenza della pulibilità tra la catene di passo 1 pollice
- Solid Top - 1015
- Struttura a cerniera accessibile aperta
- Sistema di ritenzione dei perni tipo T Rexnord, pulibile e pratico
- Maggiori caratteristiche CIP (Clean in Place, pulizia sul posto)
- Superficie a fondo curvo ad asciugatura rapida
- Struttura modulare igienica larga 24 pollici con facchinetti rugati da 4 pollici
- Ruota di traino igienica lavorata, con dimensioni e posizione flessibili

In fase di sviluppo:

Perforated Top - 1016

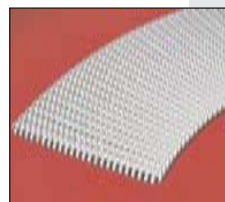
Open Area - 1018

- Elevata sterilizzazione, struttura aperta
- Raffreddamento, asciugatura e drenaggio ottimali



CATENA MATTOP® SERIE 2010

- Passo da 2 pollici appositamente per l'industria alimentare
- La struttura a cerniera aperta favorisce una pulizia facile ed efficiente
- Disponibile in tre stili:
 - Solid Top - 2015
 - Perforated Top - 2016
 - Textured Top - 2011
- Disponibile con facchinetti standard e curvi da 6 pollici e sponde laterali da 4"
- Perni resistenti alle abrasioni di diametro maggiorato
- Nuovi facchinetti a tazza tipo "buckets" ad elevata capacità da 4 e 6"



CATENA MATTOP® SERIE 1200

- passo da 1,25 pollici per applicazioni curvilinee
- Struttura ad area aperta al 39% e pulibile (1255)
- Disponibile con facchinetti da 3 pollici
- Struttura a raggio compatto fino a 2 volte la larghezza della catena (1275 e 1285)
- Strutture Positrack™ (RBP), Flat (RB) e guida TAB (RBT)
- SuperGrip con gomma e facchinetti per trasportatori inclinati
- Modulo esterno rinforzato per un'elevata resistenza e velocità nell'imballaggio degli alimenti, adatto per spirali di trattamento degli alimenti (1265 e 1285).

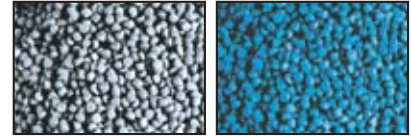


“ La cosa migliore della serie 2010 è la maggiore longevità e affidabilità del trasportatore. Con la struttura a catena modulare, ritenzione dei perni TwistLock® e ruota di traino a rilascio facile, la riparazione e la manutenzione sono molto più rapide”.

Bakery and Snack Food Manufacturer, Milwaukee, WI

EFFICIENZA INCORPORATA

Rexnord garantisce l'efficienza delle linee di produzione alimentari attraverso le caratteristiche appositamente studiate delle catene di trasporto MatTop per alimenti.



SANIFICABILITA'

- Esclusiva struttura a cerniera aperta
- Massima esposizione dei perni
- Fondo curvo per una rapida asciugatura
- Protezione dei prodotti Microban® incorporata
- Ruota di traino a corpo bloccato per un'agevole sterilizzazione CIP (Clean in Place, pulizia sul posto)

MANUTENZIONE FACILE

- Ritenzione dei perni Rexnord tipo T, Click Finger e TwistLock® per un'agevole montaggio e smontaggio
- Struttura a ruota di rinvio divisa per un'agevole rimozione e manutenzione
- Diametro dei perni più grande del 12% (catena 2010) per una maggiore resistenza e durata
- Perni in poliestere resistenti alle abrasioni e ruote di rinvio in nylon per carichi pesanti, per una maggiore resistenza all'usura
- Perni in acciaio inossidabile per una maggiore stabilità della catena sui trasportatori di grandi dimensioni.

INNOVAZIONE DEI MATERIALI

- Protezione antibatterica per i prodotti Microban® di serie in tutte le catene per alimenti
 - Impedisce la crescita di batteri e muffe, che provocano macchie e cattivi odori
 - Protegge le zone difficili da pulire; agisce tra le operazioni di pulizia; prolunga la durata del prodotto
- WHA, BHA – Polipropilene resistenti alle temperature elevate
- Materiali metallici rilevabili per una maggiore sicurezza degli alimenti

**CIBI COTTI E SPUNTINI:**

Impermeabilizzatrici
 Elevatori
 Forni/microonde
 Trasportatori di prodotti
 Arrostitrici/tostatrici
 Trasportatori di pentolame
 Asciugatrici
 Trasportatori per la movimentazione di pacchetti

FRUTTA E VERDURA:

Elevatori disidratanti
 Riempitrici
 Impianti di lavaggio
 Etichettatrici
 Classificatrici
 Fornelli
 Miscelatrici
 Trasportatori per la movimentazione di prodotti
 Sistemi di cottura
 Trasportatori per la movimentazione di contenitori/
 pacchetti
 Affettatrici/cubettatrici/grattugie
 Palettizzatrice/Depalettizzatrice
 Refrigeratori/Congelatori
 Materiali metallici rilevabili

CARNE E POLLAME:

Evisceratrici
 Metal Detectable
 Fabbricazione/Disossatura/Rifilatura
 Trasportatori di prodotti
 Fornelli/Friggitrici/Microonde
 Trasportatori per confezioni/contenitori
 Refrigerazione/Congelamento
 Trattamento nascosto

**MOVIMENTAZIONE DI ALTRI MATERIALI
 SOLUZIONI:**

Movimentazione di alimenti ingombranti
 Macinatrici di canna da zucchero e barbabietole
 Movimentazione di grano
 Movimentazione di materiali grezzi
 Movimentazione di unità
 Produzione di contenitori
 Trasportatori per cartoni/contenitori

IMPEGNATI NELL'INNOVAZIONE NEL SETTORE DEL TRASPORTO ALIMENTARE

Ogni stabilimento dall'industria alimentare all'industria del confezionamento è impegnato nel miglioramento continuo dei risultati. Sia che si tratti di migliorare la produttività, o la sicurezza degli alimenti, è necessario avere un fornitore che sia in grado di sviluppare innovazioni esclusive negli impianti di produzione.

Come leader globale nel campo delle catene e dei componenti per nastri trasportatori per l'industria alimentare e delle bevande, Rexnord fornisce soluzioni di trasporto all'avanguardia in grado di soddisfare tutti i requisiti di produzione. L'ampia gamma di prodotti per il trasporto alimentare— tra cui i principali marchi MatTop, TableTop e Marbett® dimostra l'impegno di Rexnord nella direzione dell'innovazione, per soddisfare tutte le richieste di produzione e utilizzo.



Catene Rexnord® MatTop®



Serie 505

Passo da ½ pollice; raggio interno ridotto e area aperta del 10%; adatte anche per prodotti non imballati e fragili che hanno bisogno di particolare attenzione durante la movimentazione e i trasferimenti in linea.



Serie 1500

Passo da 15 mm; per cibi non imballabili e deperibili come panini, pizze e hamburger; 1505 Flat Top, 1506 Flush Grid con area aperta del 26% e SuperGrip in gomma.



Serie 1000

Passo da 1 pollice; FlatTop, Flush Grid con area aperta del 40% e SuperGrip in gomma.



Serie 6300T

Passo da 50 mm; ideale per applicazioni ad alta temperatura; 6391 con area aperta al 26% e 6392 con area aperta al 48%.

Catene Rexnord® TableTop®



Catene TableTop in acciaio inossidabile

Bassa rugosità, scorrimento perfetto, grande carico di lavoro e planarità esclusiva; corsa rettilinea, versioni curvilinee e RubberTop.



Catene TableTop in plastica

Elevatissime proprietà di scorrimento ed estrema planarità: adatte per un'ampia gamma di applicazioni di confezionamento alimentare; basso attrito di serie, speciali rulli a pressione posteriore e SuperGrip in gomma.



Catene Multiflex serie 1700

Perno esclusivo, cerniera di collegamento per la catena; bassa rumorosità e prolungata resistenza all'usura; ideale per il trasporto di pacchetti.

Componenti Marbett®



Cuscinetti, elementi di sostegno e altri componenti per l'industria alimentare

Miglioramento degli standard di sanificabilità per stabilimenti alimentari; rulli doppi per la riduzione del rumore; piedi conformi alle norme 3A(USDA); cuscinetti blu Microban per applicazioni con elevati requisiti di igiene.

