

INNOVATIVE ABSTREIFER

- Verfahren anpassen
- Prozesse optimieren
- Ressourcen schonen





WIR STELLEN UNS VOR

Die RICON GmbH & Co. KG ist ein international agierendes Unternehmen für die Entwicklung und Fertigung moderner Sieb- und Fördertechnik.

Als Teil der GRIMME Gruppe haben wir unser Leistungsspektrum 2018 um die Herstellung von plan Be - Abstreifern für die Lebensmittelbranche erweitert.

Mit Fokus auf Produktsicherheit, Hygiene und Wartungsaufwand, entwickeln wir Bandabstreifer bzw. Walzenabstreifer, mit dem selbst problematische Materialien sauber von Band oder Walze getrennt werden können.

Operative Exzellenz und eine stetige Weiterentwicklung sind die Basis um unseren Kunden erstklassige technische Lösungen zu liefern.





INNOVATIVE ABSTREIFER, die einfach mehr können!

Hygiene und Effizienz

– das sind Faktoren, die den reibungslosen Ablauf von Produktionsprozessen langfristig sicherstellen.

Trotzdem werden immer noch technisch ungeeignete und hygienisch bedenkliche Abstreifer eingesetzt.

Auch sind bei der Erstausrüstung mit Abstreifern häufig die Besonderheiten hinsichtlich Produkt und Produktverhalten nicht bekannt oder stellen sich im Produktionsbetrieb anders dar als zunächst erwartet.

Eine Anfrage aus der Lebensmittelindustrie, verbunden mit einem detaillierten Anforderungsprofil, war der Grundstein zur Entwicklung unserer Abstreifer. Was als spezielle Entwicklung für eine Firma und einen Produktbereich begann, hat sich inzwischen zu einer breiten Angebotspalette für die produzierende Industrie weiterentwickelt.

TRANSPORTBAND UND WALZENABSTREIFER

Egal, welchen Abstreifertyp Sie für sich nutzen möchten, die Wirkungsweise unserer Bandabstreifer ist genial einfach: Ein speziell entwickelter Polyurethankörper, vergossen mit einem Tragrohr oder Welle aus Edelstahl, schmiegt sich eng an Banddecke oder Walze an und reagiert dabei äußerst flexibel auf den Produktfluss.

Unser Produktportfolio bietet Abstreifer von sehr leicht bis hin zu stark anhaftenden Rückständen, die vom Band oder Walze entfernen soll.

Der Standardabstreifer stellt die einfachste Lösung dar, Produktreste von Band oder Walze zu trennen. Die überwiegende Einbauposition als Front- oder Trommelabstreifer ermöglicht eine unkomplizierte und schnelle – auch nachträgliche – Montage.

Der Universalabstreifer wird im Rücktrum unterhalb des Transportbandes montiert. Durch diese Art der Positionierung werden sowohl ein optimaler Kontakt zur Bandoberfläche als auch eine gleichbleibende Bandspannung gewährleistet. Der Universalabstreifer ist geometrisch „kräftiger“ im Rückenbereich und kann so wesentlich stärker angestellt werden.



SPEZIELLE PROBLEME - SPEZIELLE LÖSUNGEN!

Neben unseren Standard- und Universalabstreifern bieten wir Spezialanfertigungen:

Entsprechend Ihren Anforderungen entwickeln wir individuelle Bandabstreifer, die optimal auf die Bedingungen vor Ort angepasst sind.

Wir bieten Spezialanfertigungen mit Bauhöhen und auf den Bedarf abgestimmte Breiten in Materialhärten, die für den jeweiligen Anwendungsfall optimal sind:

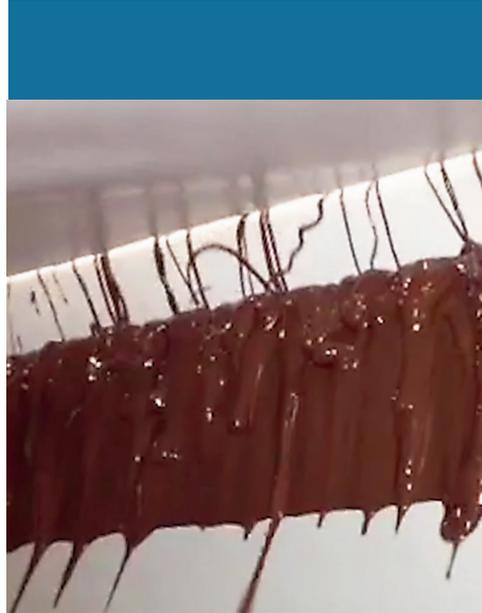
- temperaturfest (-20°C bis +60°C / +250°C)
- beheizbare Abstreifer mit einer innenliegenden Heizung z.B. für Schokolade, Fett, Talg, ...)
- antistatische Abstreifer für EX-Bereiche
- Werkstoffe nach den Richtlinien:
Verordnung 1935/2004 (EG)
(EU) Nr. 10/2011
ATEX-kompatibel
- Abstreifer in verstärkter Ausführung, für Bandbreiten bis zu 2.500 mm



DIE EINSATZBEREICHE



Stark anhaftende Rückstände, wie Fette werden mit Leichtigkeit entfernt.



Beheizte Abstreifer gewährleistet ein problemloses Abstreifen von Cremes und Schokolade.



Schwere und klebrige Produkte werden mühelos abgestriffen.



Auch bei Modulbändern schmiegt sich der Abstreifer eng und doch flexibel an die Banddecke an.

In der richtigen Kombination liegt DER ERFOLG!

Ob klebriger Pizzateig oder cremige Schokoladenmasse, ob als Kopfabstreifer in einer Ziegelei oder im besonders harten Einsatz im Bergwerk: In der Praxis haben sich unsere Abstreifer gerade dann bewährt, wenn bestehende Lösungen nur unbefriedigende Resultate lieferten.

Problematisches Transportgut mit zähen Materialeigenschaften wird von der flexiblen Polyurethanlippe besonders gut vom Transportband oder der Transportwalze getrennt. Unebenheiten auf der Banddecke werden problemlos ausgeglichen, ohne das Abstreifergebnis negativ zu beeinflussen.

Unsere Bandabstreifer haben sich in der Praxis u.a. schon in folgenden Bereichen bestens bewährt:



Gemüseproduktion
Kartoffelverarbeitende Industrie
Abwasserreinigung
Ziegelherstellung
Pizzaproduktion
Schokoladen- und Süßwarenindustrie

Fleischverarbeitende Industrie
Großbäckereien
Papierrecycling
Zementindustrie
Abwasserreinigung
Zucker-Raffinerie



PFLEGE UND WARTUNG

Was normalerweise viel Zeitaufwand bedeutet
-und deshalb auch viel zu häufig unterbleibt -
wird bei unseren Abstreifern zum Kinderspiel!

ABKLAPPEN ABWISCHEN FERTIG!



ohne zusätzliches
Werkzeug

Zur Reinigung wird der
Abstreifer mit dem
angebrachten Handhebel
entgegen der Spannrichtung
vom Band abgeklappt.

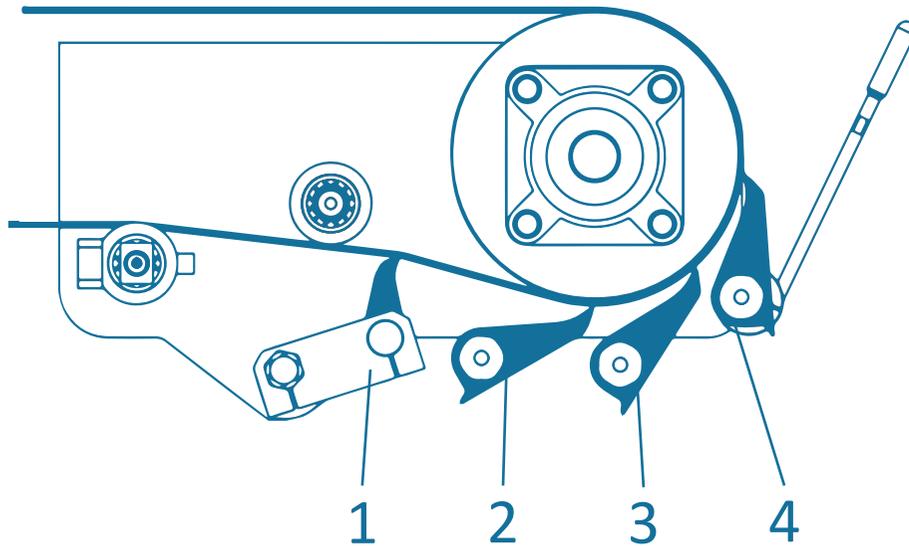
Leichte Entfernung von
Produktrückständen

Mit einem feuchten Lappen
oder einem weichen
Spatel lassen sich
vorhandene Produkt-
rückstände leicht entfernen.

Einhaltung höchster
Hygieneansprüche

Keine Ecken und Kanten!
Dadurch sind unsere
Abstreifer einfach und
problemlos zu reinigen.

UNKOMPLIZIERTE MONTAGE



Die durchdachte und platzsparende Konstruktion unserer Bandabstreifer ermöglicht eine kostengünstige und schnelle Montage, auch in bestehenden Anlagen.

Unsere Bandabstreifer können sowohl als Standardabstreifer (2-4) an der Umlenkrolle als auch als Universalabstreifer im Untertrum des Transportbandes (1) montiert werden. Selbst unter schwierigen Bedingungen, wie z.B. engen räumlichen Verhältnissen, ist ein nachträglicher Einbau in der Regel problemlos möglich.

Die Positionierung des Abstreifers ist abhängig vom Transportgut und der weiteren Verwendung des abgestreiften Produktes.

Soll das abgestreifte Produkt im Produktfluss verbleiben und weiter gefördert werden, empfiehlt sich ein Standardabstreifer.

Soll das abgestreifte Produkt vom Hauptstrom getrennt werden, wird ein Universalabstreifer gewählt. Dieser ist besonders für schwieriges Abstreifgut geeignet.

SERVICE



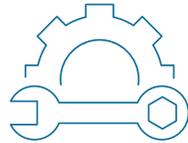
Unterschiedliche Produkte und Produktionsverfahren verlangen unterschiedliche Abstreifer.

Wir lieben knifflige Herausforderungen: Wenn Plan A versagt, dann bietet plan Be intelligente Lösungen – maßgeschneidert und praxisnah.

Wir entwickeln mit Ihnen gemeinsam Möglichkeiten, die wirklich weiterhelfen, und greifen da ein, wo Prozesse optimiert werden können. Dafür engagieren wir uns: mit unserer Erfahrung, unserem Know-how und dem Ehrgeiz, es einfach besser zu machen.

UNSERE MEHRWERTE

- hohe Flexibilität und Anpassungsfähigkeit
- schnelle und einfache Pflege und Wartung
- einfache Konstruktion
- verschiedene Bauweisen, Bauhöhen und Einbaubreiten



- alle Teile der Abstreifer sind für den Einsatz im Bereich Lebensmittel völlig unbedenklich (nach EU-Verordnung) und erfüllen höchste hygienische Kriterien
- selbst bei problematischen Substanzen wie Öle, Fette, Reinigungs- und Lösungsmitteln einsetzbar
- Unebenheiten in der abzustreifenden Oberfläche werden vom Abstreifer angenommen und elastisch kompensiert



- geeignet für einen weiten Temperaturbereich (-20 °C bis +60 °C mit PU / bis +250°C mit PTFE)
- bandschonende Abstreifer, selbst unter schwierigen Bedingungen: für Ihre Bänder sichert dies eine längere Standzeit und weniger Wartungsaufwand
- präzises Abstreifen gewährleistet optimierte Produktionsabläufe und weniger Materialverlust



- unkomplizierte und schnelle Montage, egal ob an Neuanlagen oder an bestehenden Anlagen
- Beratung und Montage auf Wunsch vor Ort
- kostenlose Testphase möglich
- Individuelle Anfertigungen für Ihre Anlagen sind zeitnah möglich





© RICON GmbH & Co. KG, 2019 Alle Rechte vorbehalten. Fehler und technische Änderungen vorbehalten.

RICON GmbH & Co. KG
Lüneburger Straße 1
49597 Rieste · Deutschland

Telefon (+49 5491) 9692 0
Telefax (+49 5491) 9692 8990
Email info@ricon.de
Web www.ricon.com

plan Be
RiCON,