

The Next Step
in **Belting**



Obst und Gemüse

Lösungen für die
Fördertechnik

Reinigung, Verarbeitung und Verpackung mit Volta Transportbändern für eine verbesserte Qualität



Inspiriert von Hygiene

Frische Produkte erhalten zusätzlichen Wert durch einen höheren Hygienestandard.



Mit Fokus 'Lebensmittelsicherheit'

Vermeidet Kontamination und verlängert die Haltbarkeit der frischen Produkte.

- ✓ Fortgeschrittene Sauberkeit. Durch die leicht reinigende Oberfläche vereinfachen Volta Bänder Ihre Reinigungsprozesse
- ✓ Glatte homogene Bänder, ohne bewegliche Teile, beschränken die Bildung von pathogener Kontamination in Nischen, die Schadorganismen enthalten können
- ✓ Bänder ohne Gewebeeinlagen; saugen kein Wasser auf, fransen nicht aus und bilden somit keinen Nährboden für Verunreinigungen
- ✓ Solides flexibles Material; auf den Band fallende Produkte bleiben unbeschädigt
- ✓ Volta's 'H' Material ist resistent gegen natürliche Säuregehalte der Rohprodukte Keine Risse oder Deformationen auf der Oberfläche
- ✓ Volta bietet eine breite Palette an strukturierten Oberflächen für Anti-haftanwendungen oder Anwendungen wo ein hoher Grip erforderlich ist
- ✓ Das Super Drive™ Positiv-Antrieb Konzept mit eingebautem Führungsmechanismus verhindert ein Verlaufen des Bandes und verlängert die Lebensdauer vom Band
- ✓ Kundenspezifische Konfektionierung und einfache Vor-Ort Installation
- ✓ Stark reduzierter Lärmpegel
- ✓ Reduziert die Kosten um mindestens 50% - lange Lebensdauer, wassersparend, geringe Wartung und sehr niedrige Ausfallzeiten





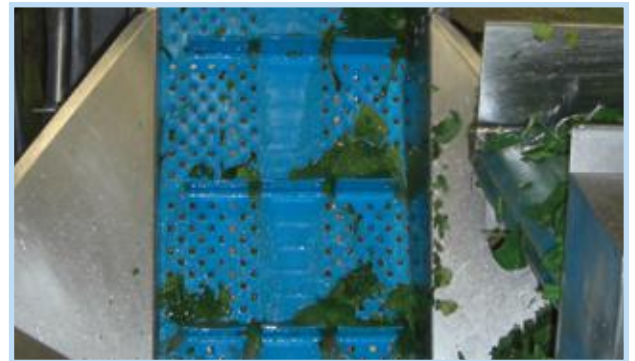
✓ Frische Fertigsalate und Blattgemüse

Die glatte Bandoberfläche verhindert das Keime sich in Lücken festsetzen können. Die Oberfläche ist einfach zu reinigen; somit werden Hygienestandards aufrecht erhalten. Bei der Verarbeitung von frisch geernteten Produkten helfen Volta Transportbänder, die Produkte frisch und frei von Verunreinigungen zu halten.



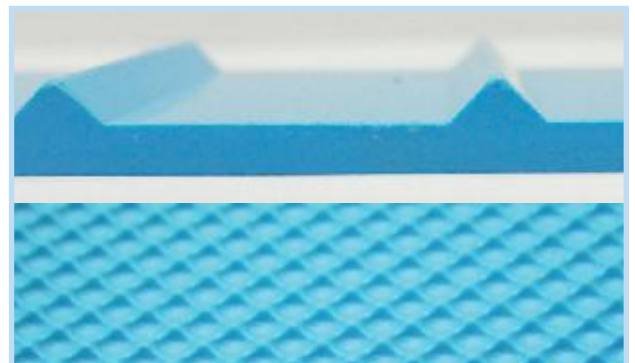
✓ Waschen von Blattgemüse

Volta Lochbänder bieten die ideale Lösung für die Entwässerung und Reinigung in der Lebensmittelverarbeitenden Industrie. Sie gewährleisten einen reibungslosen Durchfluss der Verunreinigungen nach unten. Da Volta Bänder keine Gewebeeinlagen haben ist Ausfransen - und damit Kontamination der Produkte - unmöglich.



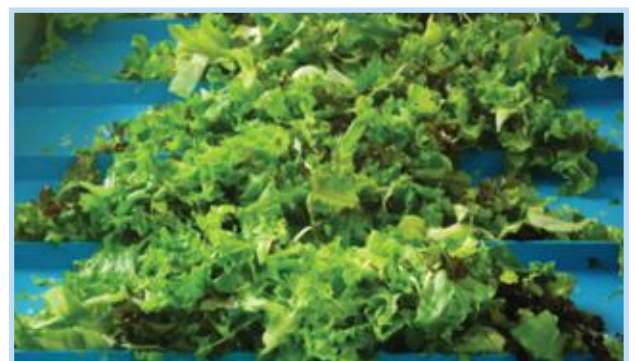
✓ Anti-haftbeschichtung

Die verschiedenen strukturierten Oberflächen der Volta Bänder erleichtern das Lösen des Produktes beim Produktaustrag und hält dieses länger sauber.



✓ SuperDrive™

Das Positiv-Antrieb Konzept mit dem eigenbautem Führungsmechanismus verhindert ein Verlaufen des Transportbandes sowie Materialverschwendung durch verschütten. Führt gut bei Steil- und Z-Förderer.



✓ Verarbeitung von gefrorenen Früchte und Gemüse

Bänder aus Volta LT-Material sind bestens geeignet für Minustemperaturen bis -35°C. Sie zeigen optimale Ergebnisse bei Raumtemperaturen unter Null. Perforationen sind ein hervorragendes Konzept für die Zirkulation des Luftstroms in IQF-anlagen.





✓ Sickenförderer

Hohe, viereckige Stollen verschweißt auf festes, homogenes Volta H-Material ergeben ein stabiler Gurt was die hohe Anforderungen bei Verwendung in Sickenförderer entspricht. Obwohl der Gurt kontinuierlich Kontakt mit dem Fördergehäuse hat, entsteht wenig Abrieb durch den niedrigen Reibungskoeffizient, welcher für die Lebensdauer des Bandes spricht.



✓ Einlagen und Rutschen

Das flexible M-Material ist ideal für Gleiteinlagen und Abstreifer. Dieses wird da verwendet wo eine sanfte Beförderung verlangt wird um Quetschungen an z.B. Kartoffel oder Äpfel zu verhindern. Das Bandmaterial absorbiert den Aufprall fallender Produkte. So wird nicht nur die Ausfall-Menge verkleinert, sondern auch die Dauer des Sortierverfahrens.



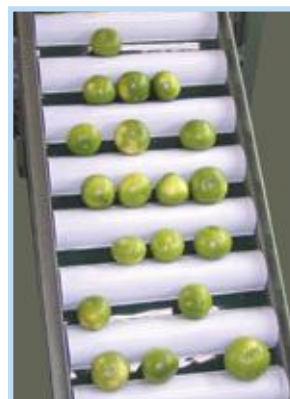
✓ Konservenherstellung

Das extrem starke, thermoplastische RCW Profil zeigt hervorragende Verschleißfestigkeit und ist bestens geeignet für den Transport voller und leerer Dosen. Die reibungsarme Eigenschaft dieses Profils erlaubt eine glatte, konstante Förderung, auch wenn Stau auf der Linie auftritt. Die endlose Herstellung funktioniert schnell & einfach vor Ort mit dem Volta Schweißwerkzeug. Homogene Volta Flachriemen werden in Verbindung mit metallischen und magnetischen Detektoren eingesetzt.



✓ Sortiersleeves

Volta Sortiersleeves werden über die Rollen in Frucht-Sortiermaschinen gezogen und sind ein voller Erfolg. Das Material nimmt keine Gerüche oder Flüssigkeiten auf und ist beständig gegen Säuren, Schnitte und Abrieb. Durch diese Eigenschaften ist es bestens geeignet für diese Anwendung. Die Volta Sleeves verbessern den Lauf der Rollen und stellen sicher, dass die Größeneinteilung & Sortierung der Produkte (Orangen, Apfel, Auberginen etc.) reibungslos funktioniert.



Material, Qualität & Vorteile

Die besondere Eigenschaft von Obst und Gemüse führt zur Abnutzung der Oberseite von Standard PVC- und PU-Gurten. Das dicke, feste H-Material von Volta hält die Auswirkung der Säuren viel besser stand. Säfte, die während der Verarbeitung entstehen, werden nicht vom homogenen Band aufgesaugt. Am Band findet kein Lochfraß, Einreißen oder Zerbröckelung statt.

Modulbänder erfordern zur Reinigung starken Wasserdruck und müssen oft eingeweicht werden. Die glatte Oberfläche der Volta Bänder dagegen sind schnell und einfach zu reinigen.

Knoblauch, Zwiebeln:

Volta Bänder absorbieren keine Gerüche oder Säuren aus diesen frischen Produkten.



Getreide, Reis, Bohnen:

Volta Bänder verhindern Verschwendung und Verschmutzung von Produkten, welche sich in der Bandoberfläche, Löchern oder Scharnieren von anderen Bandtypen absetzen.



Kartoffeln::

Volta Bänder sind resistent gegen die aggressive Einwirkung der Stärke.



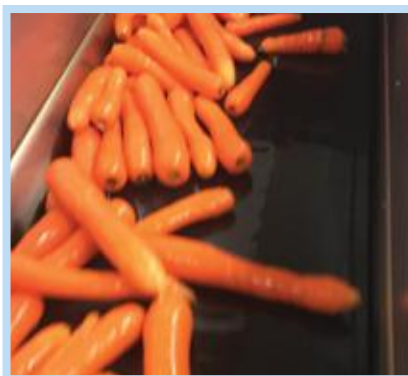
Trauben, Ananas:

Hoher Säuregehalt. Volta Gurte halten dieser Gefahr stand.



Tomaten, Karotten:

Die besonderen Eigenschaften wie Karotin beschädigen die Volta-Bandoberfläche nicht.



Tomaten:

Volta homogeneous belts prevent juice leaking into conveyor. Resistant to acidity.



Volta Bänder erfüllt die internationalen Hygiene-Standards

Meets international hygiene standards for quality, reliability and food contact.

FDA/USDA Approved. Declaration of Conformity verifying compliance with general requirements (article 3) in EU Regulations No.10/2011/EC, amended with Regulation (EU) 2017/752 and with Regulation (EU) 2020/1245 on plastic materials and articles of FCM, 1935/2004, 2023/2006, German Regulation BfR XXI and U.S. Food and Drug Administration 21 CFR 177.2600 (Rubber Articles). Supports HACCP Food Safety Management Principles.

Erfüllt internationale Hygiene Standards für Qualität ,Zuverlässigkeit mit Lebensmittelkontakt. Die Konformitätserklärung verifiziert die Einhaltung allgemeiner Anforderungen (Artikel 3) in der EU Verordnung Nr: 10/2011 EC und Richtlinie (EU) 2017/752. Richtlinie (EU) 2020/1245. Aus Kunststoffmaterialien und Artikel aus FCM 1935/2004 .2023/2006 Deutsche Verordnung. Unterstützt HACCP FOOD / Sicherheitsmanagement. EHEDG Mitglied.

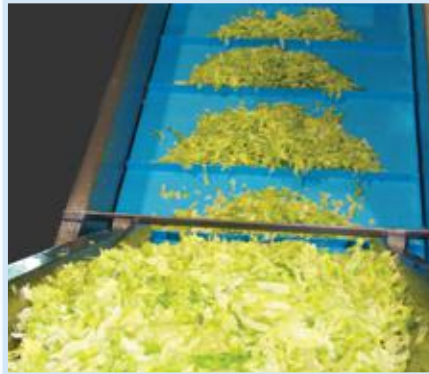




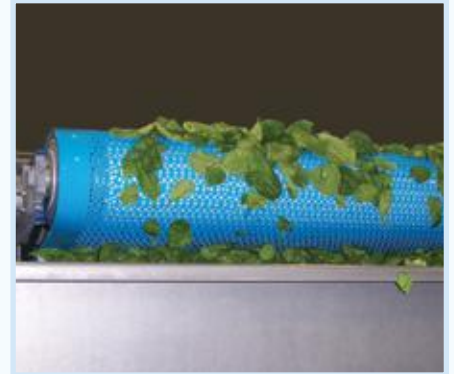
Obst und Gemüse



Traubenverarbeitung



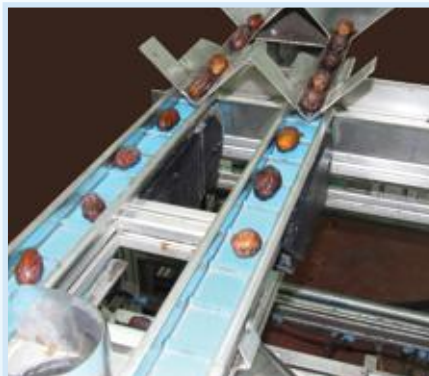
Kohl Steilförderer



Reinigung von Spinat



Reisverarbeitung



Dattelerarbeitung



Knoblauchsortierung



Ananasverarbeitung



Pilzsartierung



Erbsen Steilförderer

