

# METAL DETECTOR - MULTIPLE PIECES



**R**  
**RheinDetekt**  
SMART INSPECTION SOLUTIONS

# Die RheinDetekt UG

Ist ein deutsches Unternehmen mit Sitz in Remagen, das sich auf intelligente Inspektionslösungen für die Lebensmittelindustrie spezialisiert hat. Unsere Geräte vereinen Spitzentechnologie mit der Präzision der Endmontage in Deutschland. So garantieren wir Qualität nach deutschem Standard und die vollständige Einhaltung europäischer Vorschriften (CE und EMV). Mit unserer Erfahrung und unserem Engagement für Innovation bieten wir zuverlässige Lösungen für eine sicherere und effizientere Produktion.

## Metalldetektion – Effektive Fremdkörperkontrolle für die Lebensmittelindustrie

Bei der RheinDetekt UG steht Lebensmittelsicherheit an erster Stelle. Unsere Metalldetektoren sind auf hohe Empfindlichkeit und präzise Erkennung von Eisen-, Nichteisen- und Edelstahlverunreinigungen ausgelegt, selbst in Produkten mit hohen Feuchtigkeits- oder Temperaturschwankungen. Dank modernster Signalverarbeitungstechnologie erreichen wir eine außergewöhnliche Erkennungsgenauigkeit und minimieren Fehlausschleusungen – so gewährleisten wir Produktintegrität und Anlageneffizienz. Ob Sie Backwaren, Fleisch, Milchprodukte oder verpackte Produkte verarbeiten – unsere Systeme passen sich Ihren Produktionsanforderungen an und erfüllen strenge europäische Normen (CE, EMV, HACCP, IFS). Fällen Fremdkörper in Ihren Lebensmitteln? – Sprechen Sie mit unseren Experten und erfahren Sie, wie unsere intelligenten Inspektionslösungen Ihre Marke und Ihre Verbraucher schützen können.



# Hochgeschwindigkeitserkennung – Entwickelt für kleine Produkte, große Mengen

Bei Hochdurchsatzlinien mit mehreren kleinen Produkten, die gleichzeitig transportiert werden, sind Präzision und Geschwindigkeit entscheidend. Die RheinDetekt Förderband-Metalldetektoren wurden für die Inspektion von Artikeln wie Keksen, Süßigkeiten, Nuggets, Backwaren und Snacks entwickelt – und gewährleisten eine 100%ige Inspektion ohne Einbußen bei der Produktivität.

Ausgestattet mit fortschrittlichen Aussortiersystemen wie Blasdüsen, Hochgeschwindigkeits-Einzugsbändern oder Schiebarmen scheiden unsere Lösungen kontaminierte Produkte mit höchster Präzision aus – selbst bei hoher Geschwindigkeit und nebeneinander verpackt. Von Lebensmittelsicherheitsaudits bis hin zu Exportzertifizierungen – unsere Systeme helfen Ihnen, konform und effizient zu bleiben und Kontaminationsrisiken immer einen Schritt voraus zu sein.

**Schnelle Linie? Kein Problem.**

**Winzige Produkte? Rundum geschützt.**

**Intelligente Inspektion, wie von RheinDetekt.**

<b>Metalldetektor-Untermodell</b>		MD Multiple pieces
<b>Breite x Höhe</b>		800 mm-8 mm
<b>Förderbandlänge - PU-Band</b>		1800 mm
<b>Standard-Ablehnsystem</b>		Alarmton Gurtstopp, Aufrollgurt
<b>Touchscreen mit hoher Konfiguration</b>		Schnellstart, benutzerfreundliche Bedienersteuerung, Doppelfrequenz, Doppelkanal, Produktspeicher für 100 Arten, erweiterte automatische Lernfunktion, erweitertes Berichtssystem, Selbstdiagnose-Serviefunktion, USB-Anschluss, mehrere Sprachen
<b>Staub- und Wasserschutz</b>		IP65



## Hygienisches Design – Entwickelt für die Lebensmittelindustrie

Unsere Geräte sind nach einem hygienischen Design entwickelt, das die strengen Anforderungen der europäischen Lebensmittelsicherheitsvorschriften, einschließlich der EHEDG-Richtlinien und CE-Normen, erfüllt.

Dank ihres Edelstahlgehäuses (Schutzart IP66/IP69K) und der leicht zu reinigenden Oberflächen eignen sich unsere Systeme ideal für Umgebungen, in denen Hygiene eine entscheidende Rolle spielt. Die offene Rahmenkonstruktion, die geneigten Oberflächen und die werkzeuglose Demontage ermöglichen eine schnelle und effektive Reinigung. Dies reduziert das Risiko einer bakteriellen Kontamination und gewährleistet die Einhaltung der HACCP- und IFS-Protokolle.

RheinDetekt-Detektoren sind auf Leistung und Sauberkeit ausgelegt und unterstützen Ihre Lebensmittelsicherheitsstrategie von Grund auf.

# Robuste Konstruktion – Entwickelt für Zuverlässigkeit

RheinDetekt-Metalldetektoren sind für die anspruchsvollen Bedingungen in der industriellen Lebensmittelverarbeitung ausgelegt. Die Hauptstruktur besteht aus hochwertigem Edelstahl SUS 304 und gewährleistet so Langlebigkeit, Korrosionsbeständigkeit und eine lange Lebensdauer. Wir bieten Oberflächenbehandlungen wie gebürsteten Edelstahl für einen sauberen, industriellen Look oder hochglanzpolierte Oberflächen für Bereiche mit erhöhten Hygieneanforderungen. Jede Komponente wird so ausgewählt und montiert, dass mechanische Stabilität und zuverlässige Leistung im Dauerbetrieb gewährleistet sind.

Mit ihrem robusten und klaren Design vereinen unsere Maschinen deutsche Ingenieursstandards mit praktischen Funktionen, die Ihre täglichen Produktionsanforderungen unterstützen.



SAFETY COMPLIANCE & PROTECTION CLASS:

