

MD - RECLINING CONVERYOR BELT



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.



Liegende Metalldetektoren – Hochleistungskontrolle für gefrorene Blöcke

Die liegenden Metalldetektoren von RheinDetekt wurden für die härtesten Bedingungen in der Fleischverarbeitung entwickelt und sind Ihre erste Verteidigungslinie gegen Verunreinigungen in gefrorenen Fleischblöcken.

Diese Schrägfördersysteme werden vor Wölfen oder Fleischwölfen installiert und gewährleisten, dass jeder Block gründlich geprüft wird, bevor er in die nächste kritische Phase gelangt. Dank verstärkter Strukturen, leistungsstarker Motoren und hochempfindlicher Detektionsspulen bewältigen sie schwere Lasten ohne Kompromisse bei der Genauigkeit. Das liegende Design ermöglicht eine sanfte, schwerkraftunterstützte Zuführung, reduziert manuelle Handhabung und verbessert die Bedienersicherheit – und das alles unter Einhaltung strengster Lebensmittelsicherheitsvorschriften.

Gefroren, fest und schwer? Wir erkennen es.

Schützen Sie Ihre Ausrüstung. Schützen Sie Ihr Produkt.

RheinDetekt – Intelligente Inspektionslösungen für Hochleistungsanwendungen.

| | |
|---|---|
| Metalldetektor-Untermodell | Reclining Conveyor Belt MD |
| Breite x Höhe | 700 mm x 300 mm |
| Förderbandlänge - Kunststoffkette Typ Intralox | 2000 mm |
| Auswurfsystem | Alarm sound belt stop |
| Touchscreen mit hoher Konfiguration | Schnellstart, benutzerfreundliche Bedienersteuerung, Doppelfrequenz, Doppelkanal, Produktspeicher für 100 Arten, erweiterte automatische Lernfunktion, erweitertes Berichtssystem, Selbstdiagnose-Serviefunktion, USB-Anschluss, mehrere Sprachen |
| Staub- und Wasserschutz | IP68 / IP69K |



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



R
RheinDetekt
SMART INSPECTION SOLUTIONS