



MD500



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



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.



Vielseitige Anwendungen – Ein Detektor, unendliche Möglichkeiten

Vom ersten Beutel am Band bis zum fertigen, versandfertigen Karton – RheinDetekt-Metalldetektoren passen sich jeder Herausforderung an.

Unsere Tunnelsysteme sind für die Inspektion einer Vielzahl von Produkten konzipiert:

- Trocken verpackte Waren für den Einzelhandel
- Tiefkühlkost und glasierte Produkte
- Frischfleisch und verarbeitete Proteine
- Meeresfrüchte und hydrobiologische Produkte
- Obst, Gemüse und Agrarprodukte

Unabhängig von Form, Größe und Temperatur Ihres Produkts bieten unsere Detektoren hohe Empfindlichkeit und Zuverlässigkeit. So verhindern Sie Kontaminationen, vermeiden Rückrufe und schützen Ihre Marke.

Wenn Lebensmittelsicherheit unverzichtbar ist, ist Vielseitigkeit entscheidend. Entscheiden Sie sich für RheinDetekt – intelligente Inspektionslösungen für jedes Produkt, jederzeit.

Metalldetektor-Untermodell	Tunnel Metal Detector 5020	Tunnel Metal Detector 5025	Tunnel Metal Detector 5030	Tunnel Metal Detector 5035
Breite x Höhe	500 mm x 200 mm	500 mm x 250 mm	500 mm x 300 mm	500 mm x 350 mm
Förderbandlänge - Kunststoffkette Typ Intralox	W1500 mm	1500 mm	1500 mm	1500 mm
Standard-Ablehnssystem	Alarmton Band-stopp	Alarmton Band-stopp	Alarmton Band-stopp	Alarmton Band-stopp
Optionales Auswurfsystem	Pusher, Blower nozzle, retracting belt	„	„	„
Touchscreen mit hoher Konfiguration	Schnellstart, benutzerfreundliche Bedienersteuerung, Doppelfrequenz, Doppelkanal, Produktspeicher für 100 Arten, erweiterte automatische Lernfunktion, erweitertes Berichtssystem, Selbstdiagnose-Servicefunktion, USB-Anschluss, mehrere Sprachen	„	„	„
Staub- und Wasserschutz	IP68 / IP69K	IP68 / IP69K	IP68 / IP69K	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.

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:

