Pressemitteilung

Gilching, 04.10.2018

Kurzfassung:

Saubere Standhaftigkeit

TSUBAKI hat für die Lebensmittelindustrie eine Reihe von speziellen Antriebsketten entwickelt und präsentiert diese vom 8. bis 12. Oktober 2018 auf der Agroprodmash in Moskau. Ein Highlight ist die oberflächenbehandelte Kette „Neptune“. Höchst korrosionsbeständig eignet sie sich bestens für die feuchten und mit Chemikalien versetzten Umgebungen. Wo eine externe Schmierung wegen möglicher Kontamination von Lebensmitteln oder der Umwelt nicht in Frage kommt, ist die „Lambda“-Kette eine Lösung. Die Spezialkette verfügt über spezielle Buchsen, die in einem Sinterprozess hergestellt werden und jetzt auch mit lebensmittelkonformem Öl imprägniert sind. Das sorgt für freien Lauf und lange Lebensdauer. Die Edelstahlrollenkette kombiniert die Korrosionsbeständigkeit und den extremen Temperaturbereich der Edelstahlkette mit der Stärke einer Karbonstahlkette. Für die Vakuumverpackung wurden Hybridketten entwickelt, die schmierfrei und zuverlässig eine lange Lebensdauer bei hohen Temperaturen gewährleisten. Gleichzeitig widerstehen die Kunststoff-Edelstahlketten der durch Reinigung verursachten Korrosion. Mitnehmer- und Winkellaschen vervollständigen das Programm. Sie können die Ketten in anwendungsspezifische Spezialmaschinenelemente umwandeln.

*Agroprodmash Halle 8, Stand 2, Ebene 2*

**Bild:**

**Lebensmitteltechnik1.jpg: 1: Die Neptune-Kette ist oberflächenbehandelt und damit sehr korrosionsbeständig.**

#### Kontakt:

#### TSUBAKI Deutschland GmbH, Münchner Straße 135, 85774 Unterföhring Tel.: +49 (0) 89 2000 133 80, Fax: +49 (0) 89 95 84 67 60

E-Mail: antriebstechnik@tsubaki.de, Web: [http://tsubaki.de](http://www.tsubaki.de)

Bei Veröffentlichung erbitten wir **je ein** **Belegexemplar**.

-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------- Presse Service Büro GbR, Strogenstraße 16, 85465 Langenpreising, Tel.: +49 8762 7377 532
Fax: +49 8762 7377 533, E-Mail: angela.struck@presseservicebuero.de, [www.presseservicebuero.de](http://www.presseservicebuero.de)