

ANTRIEBSLÖSUNGEN FÜR BROT- UND BRÖTCHENLINIEN

Industrielle Brot- und Brötchenlinien müssen täglich Höchstleistung erbringen. Hohe Taktraten, präzise Positionierung, anspruchsvolle Hygienevorgaben und ein zuverlässiger Betrieb unter Mehlstaub, Feuchtigkeit und Reinigungsprozessen stellen hohe Anforderungen an die Antriebstechnik. Walther Flender unterstützt Sie mit abgestimmten Lösungen für die gesamte Linie – von der Teigzuführung bis zum Ofen.

Unsere speziell auf Bäckereimaschinen abgestimmten Produkte auf einen Blick:

SPECIAL

G.H.A. Getriebe



Antibakteriell beschichtet, korrosionsbeständig, & leichter als Edelstahlgetriebe

Polyurethan Zahnriemen



Lebensmittelkonform nach VO (EG) Nr. 1935/2004 und ebenso konformen Beschichtungen

Industriefreiläufe



Optimal einsetzbar als Überholkupplung, Rücklaufsperre oder Schaltfreilauf

Elektromotoren



Reinigungsoptimiertes Gehäuse, Schutzart IP69K, ohne Lüfter

Zahnriemenscheiben



Anwendungsspezifische Ausführungen, z.B. aus korrosionsbeständigem Edelstahl

Wellenkupplungen



Z.B. Edelstahlkupplungen, Metallbalgkupplungen & temperaturbeständige Elastomerkupplungen

Wichtiger als die einzelnen anwendungsspezifischen Komponenten, ist ein durchgängiges, prozessoptimiertes Antriebskonzept über die gesamte Brot- und Brötchenlinie hinweg. Nur so lassen sich alle Potentiale hinsichtlich Wirtschaftlichkeit, Zuverlässigkeit und Präzision in Gänze nutzen.

Walther Flender unterstützt Sie hierbei bereits in der Konstruktionsphase: Mit dem Expertenwissen unserer Anwendungstechnik, dem Berechnungsprogramm für Zahnriemenantriebe [Belt Drive Navigator 2.0](#) und einem umfassenden [CAD-Download- und Konfigurationsangebot](#).

**EIN ANSPRECHPARTNER. EIN ANTRIEBSKONZEPT. EINE LEISTUNGSFÄHIGE LINIE.
SPRECHEN SIE UNS AN:**



+49 211 7007 332



Vincenzo.DiStefano@walther-flender.de

