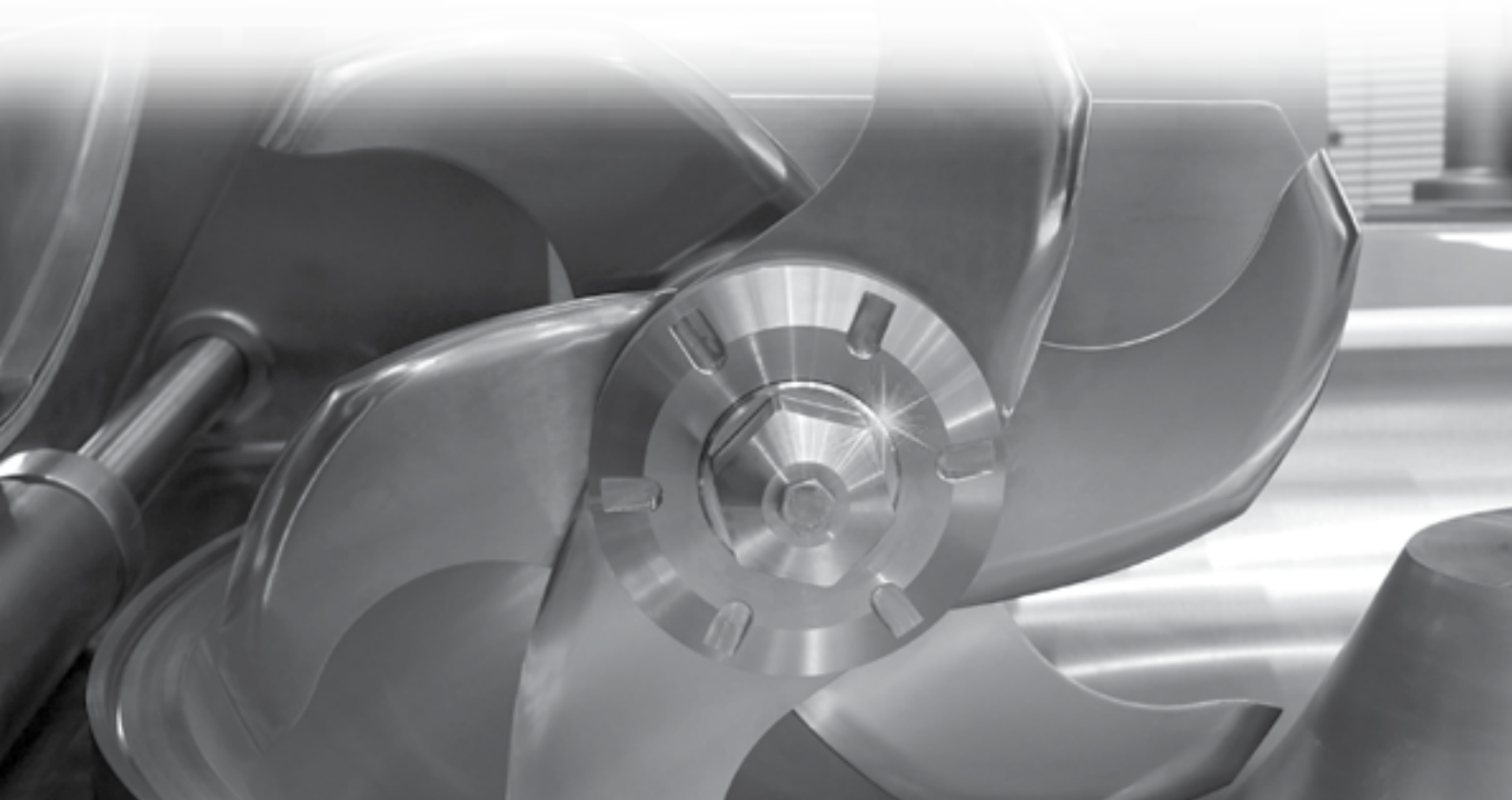


Guter Geschmack

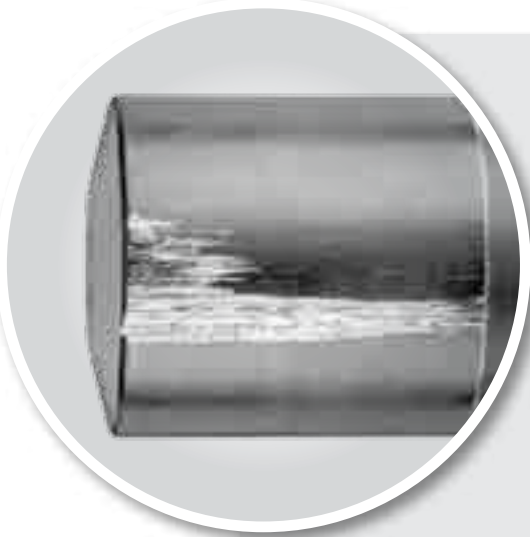
BALINIT-Beschichtungen für
Lebensmittelverarbeitung und Verpackungen





Zerkleinerung von Fleisch

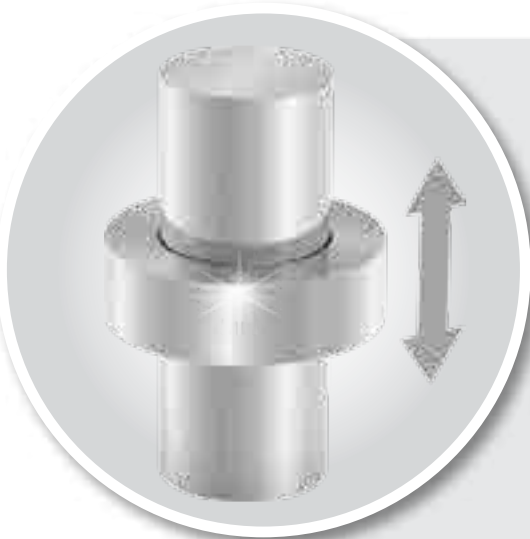
Die Beschichtungen BALINIT® CNI, BALINIT® D und BALINIT® CROMA PLUS für Lochscheiben von Fleischverarbeitungsmaschinen weisen eine hohe Festigkeit gegen abrasiven Verschleiß, Korrosion und Fressverschleiß auf.



Kolbenpumpen für die Lebensmittelverarbeitung

(Für Konfitüre, Sirup, Schokolade, Eiscreme usw.)

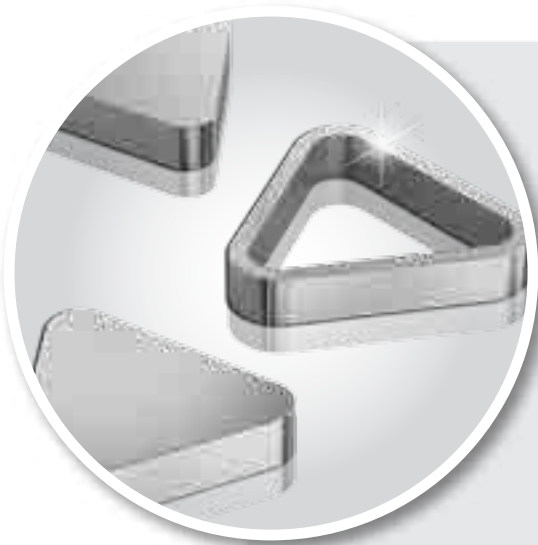
Beschichtungen für Füllkolben mit BALINIT® C, BALINIT® DLC und BALINIT® DYLYN bieten hervorragenden Schutz gegen Festfressen.



Weinabfüllung

Mit BALINIT® C beschichtete Komponenten in Weinabfüllsystemen bieten exzellenten Schutz vor Festfressen.





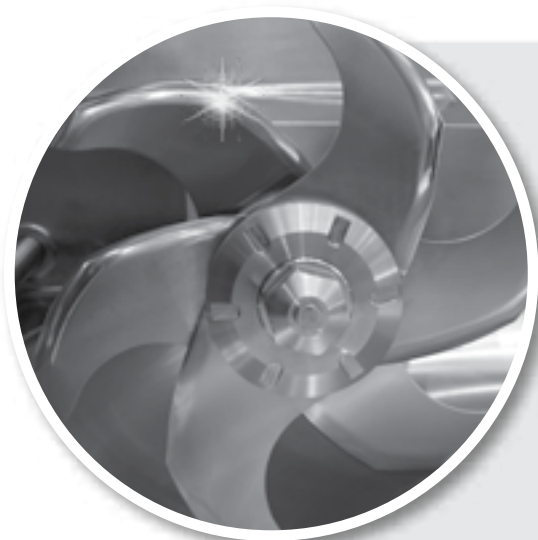
Ausstanzen und Formen von Zerealien

Mit BALINIT® A und vor allem mit BALINIT® DYLYN beschichtete Komponenten in Maschinen zum Ausstanzen und Formen von Zerealien verhindern deren Verkleben und behalten ihre Schärfe länger.



Füllung von Fleisch- produkten

Beschichtungen mit BALINIT® CNI für Rotoren und Flügel von Pumpen in Fleischverarbeitungsanlagen weisen eine hohe Resistenz gegenüber abrasivem Verschleiß, Korrosion und Fressverschleiß auf.



Schneidklingen für die Fleisch- verarbeitung

Mit BALINIT® CNI beschichtete Fleischmesser sind weitaus härter und behalten selbst bei Schichtdicken von bis zu 6 µm ihre Schärfe.





Schneid- messer für Mixer und Rührgeräte

Mit BALINIT® A beschichtete Messer für Mixer haben nicht nur eine ansprechende goldgelbe Farbe, sondern behalten ihre Schärfe auch deutlich länger als unbeschichtete Messer.



Karton- verpackungen

Beschichtungen mit BALINIT® C für verschiedene Gleit- und Trageelemente von Hochgeschwindigkeitsmaschinen für Kartonverpackungen sorgen für reibungslosen Betrieb.



Wir empfehlen BALINIT-Beschichtungen für höhere Zuverlässigkeit

	Beschichtungs- material	Mikrohärte GPa	Typische Dicke für Lebensmittel- verarbeitung	Reibungskoeffizient gegen Stahl (trocken)	Schichtfarbe
BALINIT® CNI	CrN	18 +/- 3	2 - 8	0,5	silbergrau
BALINIT® D	CrN	18 +/- 3	2 - 8	0,5	silbergrau
BALINIT® CROMA PLUS	CrN + Ox	25 +/- 3	2 - 8	0,5	Regenbogen
BALINIT® A	TiN	30 +/- 3	1 - 4	0,6	goldgelb
BALINIT® C	WC/C	10 +/- 3	1 - 4	0,1 - 0,2	anthrazit
BALINIT® DLC	a-C:H	15 - 25	1 - 3	0,1 - 0,2	schwarz
BALINIT® DYLYN:	a-C:H:Si	20 - 25	1 - 3	0,1 - 0,2	schwarz

Alle diese Werte sind ungefähre Angaben und abhängig von der jeweiligen Anwendung sowie den Umgebungs- und Testbedingungen.

BALINIT sorgt für höhere Zuverlässigkeit in der Lebensmittelverarbeitung

Komponenten von Lebensmittelverarbeitungsmaschinen sind korrosiven und abrasiven Umgebungsbedingungen ausgesetzt und arbeiten meist ohne Schmiermittel. Üblicherweise werden in der Lebensmittelindustrie entweder weiche Austenitstähle oder gehärtete martensitische Stähle verwendet. Die Eigenschaften dieser Stähle sind gerade ausreichend, um den hohen Beständigkeitsanforderungen gegen abrasiven und fressenden Verschleiß

zu entsprechen. BALINIT®-Beschichtungen sind wesentlich härter und reibungsärmer und können daher die Nutzungsdauer von verschiedensten Komponenten in Maschinen zur Fleischverarbeitung und Maschinen zum Abfüllen von flüssigen Nahrungsmitteln sowie von Bestandteilen in Rühr- und Verpackungsmaschinen und Maschinen zur Herstellung von Zerealien maßgeblich verlängern.

Die Vorteile von BALINIT-beschichteten Komponenten

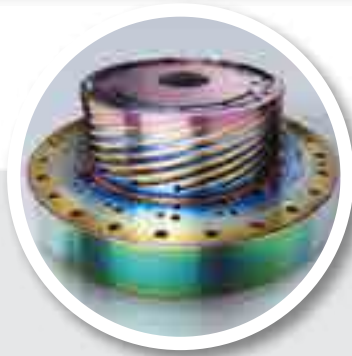
- Höhere Oberflächenhärte, dadurch weniger Partikelabration
- Höhere Fressverschleißfestigkeit aufgrund von keramik-ähnlichen Oberflächen
- Beschädigungsfreie Reinigung aufgrund von höherer Oberflächenhärte
- Von der FDA zertifizierte Beschichtungslösung
- Langanhaltende Schärfe von Stanzstempeln und Messern
- Ansprechende Farben
- Exzellente Ablöse- und Antihafteigenschaften



BALINIT®-Beschichtungen sind reibungsarm, wodurch Festfressen und Fressverschleiß vermieden werden.



Die Dicke von BALINIT®-Beschichtungen beläuft sich auf wenige Mikrometer, wodurch Präzision und Schärfe der Klingen sichergestellt werden.



BALINIT® CROMA PLUS sorgt aufgrund des Interferenzeffekts nicht nur für außergewöhnliche Farben, sondern verfügt auch über herausragende Ablöse-eigenschaften gegen Lebensmittel und Polymere.



Offiziell zertifiziert für die Anforderungen der Lebensmittelindustrie



BALINIT® CNI, BALINIT® C, BALINIT® A, BALINIT® CROMA PLUS, BALINIT® DLC und BALINIT® DYLYN sind von der FDA zertifiziert.
BALINIT® CNI, BALINIT® D, BALINIT® C und BALINIT® DLC haben auch die USDA-Zertifizierungen.

**Profitieren Sie von unseren hochwertigen Beschichtungen für die Lebensmittelindustrie
Kontaktieren Sie uns!**

Zentrale
Oerlikon Balzers Coating AG
Balzers Technology & Service Centre
Iramali 18
9496 Balzers
Liechtenstein
T +423 388 75 00
F +423 388 54 19
E info.balzers@oerlikon.com

Unsere vollständige Standortübersicht
finden Sie auf:
www.oerlikon.com/balzers

HQ161DE (1703)

oerlikon
balzers