



Ergonomie in der Lebensmittelindustrie

Gesunde Mitarbeiter. Gesundes Geschäft. Gesundes Essen.

Es ist Fakt

Mehr als 30% der Verletzungen in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie hängen mit dem manuellen Handling zusammen, z.B.:

- Stapeln / Entstapeln von Behältern
- Schieben von Gestellen
- Handling von Getränkebehältern
- Packen von Behältern
- Schneiden, Entbinden, Binden, Ausnehmen



Es ist Fakt

Untersuchungen zeigen außerdem, dass positive Schritte des Managements bei 70% aller Vorfälle Verletzungen verhindern können.

Deshalb sagen wir ...



Lifting is for tables not for humans

Intelligent, hygienic lifting
solutions can make the food
industry a healthy business.



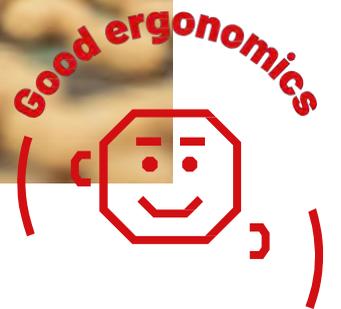
**Und oft ist es eine
Mensch-Maschine-Lösung**

Von Menschen gemacht

In der Lebensmittelindustrie müssen viele Dinge einfach von Hand gemacht werden.

- › Weil die Zutaten nicht für alle geeignet sind.
- › Zutaten sind nicht eine Größe für alle, weil sich die Prozesse ständig ändern.
- › Weil Menschen entscheidend zur Qualität von Weltklasse beitragen.

Aber es von Hand zu machen, bedeutet nicht, es allein oder ohne Hilfe zu machen.

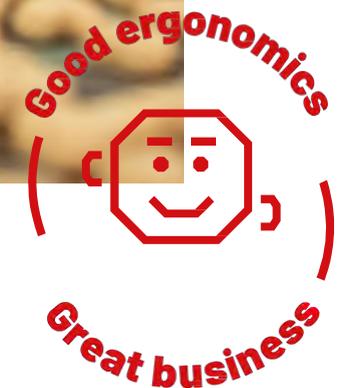


Wir helfen Ihnen

Maßgeschneiderte Hydrauliklösungen, die genau Ihren Anforderungen entsprechen, sind der Schlüssel zu:

- › einem besseren Arbeitsumfeld
- › einer effektiveren Produktion
- › einem menschlichen maschinengestützten Umfeld im Unternehmen

Bei Translyft finden und produzieren wir die Lösungen, die Ihren Anforderungen entsprechen. Wir sind einfach die erste Wahl für hydraulische Lösungen in der Lebensmittelindustrie.



Vorhandene Lösungen

Unser Portfolio aktueller Produkte

Alle Produkte unserer bestehenden aktuellen Produktlinie sind als Edelstahllösungen erhältlich. Wir sind auch bereit, Lösungen für Ihre Bedürfnisse anzupassen.

Bestehende Lösungen



Hubtische

Zum Heben gemacht – für einfache Reinigung (Waschen) und überlegene Hygiene

”Translyft verwendet Edelstahl 304 sowohl für den Aufzug als auch für den Schutz, so hält er der ständigen feuchten Umgebung stand. Der Aufzug ist zuverlässig und ein wichtiger Bestandteil unseres Prozesses.”

Facilities Manager,
Kerry Foods

 **TRANSLYFT**®

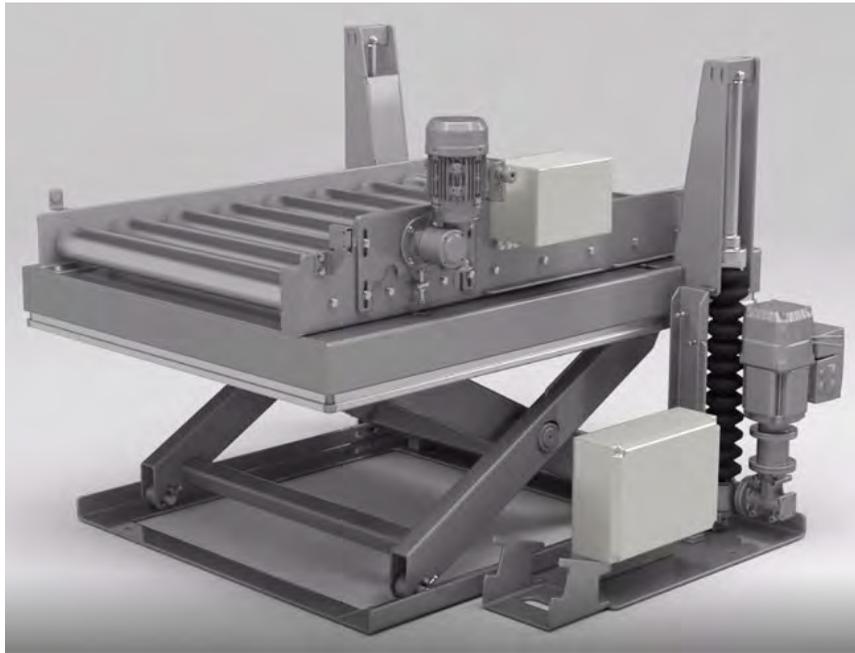


Neue Lösungen

Woran wir gearbeitet haben

Das Arbeitsleben ist voller unterschiedlicher Hebesituationen. Wir haben einige davon analysiert, um insbesondere die Lebensmittelindustrie zu einem gesünderen Unternehmen zu machen.

Neue Produkte



Linear betätigter Hubtisch (Spindel)

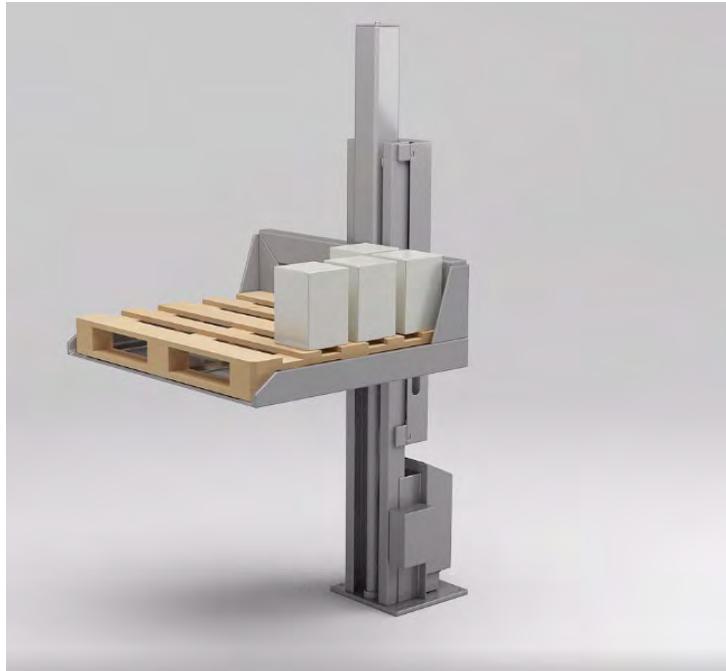
Halten Sie die Produktion rollend und flexibel mit Präzision und Ausdauer.



Schwenklader

Verbringen Sie Ihre Zeit damit, das Produkt zu bearbeiten, anstatt es zu entladen.

Neue Produkte



Palettenlift

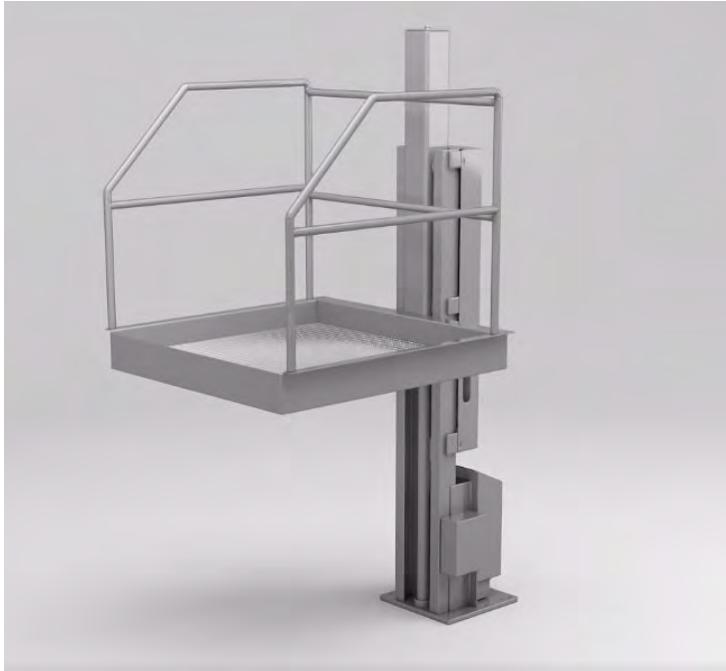
Palettieren und Depalettieren war noch nie so einfach – wir bieten 3 verschiedene Lösungen.



Rollwagenlift

Be- und Entladung von Rollwagen einfach und ergonomisch.

Neue Produkte



Manuelle Arbeitsplattform

Es ist nicht immer das Produkt, das einen Aufzug benötigt. Manchmal bist Du es.

Ein ZOO brauchte einen Hubtisch zur Behandlung von Tieren. Er musste leicht zu reinigen sein und mit großen Gewichten umgehen können.

Die Lösung war ein Edelstahltisch mit drehbaren Rädern und sechs abnehmbaren Befestigungspfosten auf der Plattform.



So hygienisch, wie Sie es brauchen

Wir passen den Hygienelevel sowie die Lösung für Sie an

Es gibt nicht einen Hygienestandard. Es gibt viele, abhängig beispielsweise von der Art der Produktion und dem Ort in der Produktionskette.

Bei Translyft arbeiten wird mit 3 Kategorien – **und einer endlosen Anzahl möglicher Anpassungen:**

3 Hygienestufen

Basic

- › Edelstahl
- › Geschweißt wie normale Stahlprodukte
- › Zylinder 1: Standardbeschichtung inkl. Standard
- › Aluminium-Sicherheitsleiste

High

- › Edelstahl
- › Geschlossene Scherenenden
- › Zylinder 2: 2-Komponenten-Polyurethanfarbe, einige Teile in Edelstahl
- › Aluminium-Sicherheitsleiste

Ultra

- › Edelstahl
- › Flachstahlschere oder vollständig geschlossen
- › Zylinder 3: Edelstahl
- › Sicherheitsleiste aus VA
- › Freistehendes Aggregat
- › Lebensmittel zugelassene Komponenten
- › Innovatives Waschsysteem

Food oil is optional

ZYLINDER



Zylinder 1

Standardbeschichtung inkl.
Standardfittings



Zylinder 2

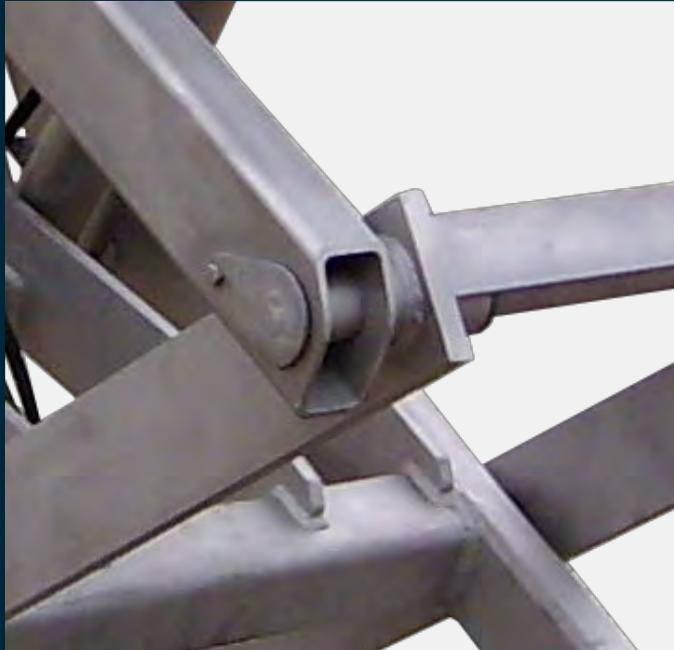
2-Komponenten-
Polyurethanfarbe, einige Teile
aus Edelstahl



Zylinder 3

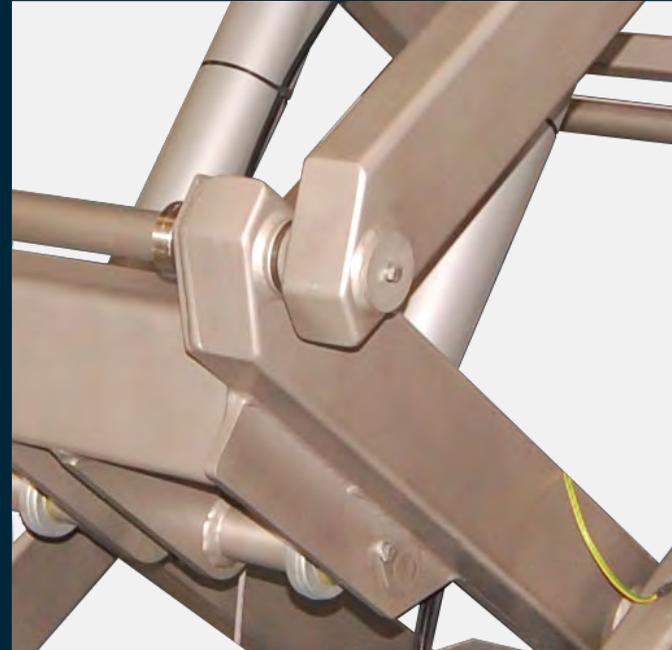
Edelstahl

SCHERENENDEN



Offene Scherenenden

Geschweißt wie normale
Stahlprodukte



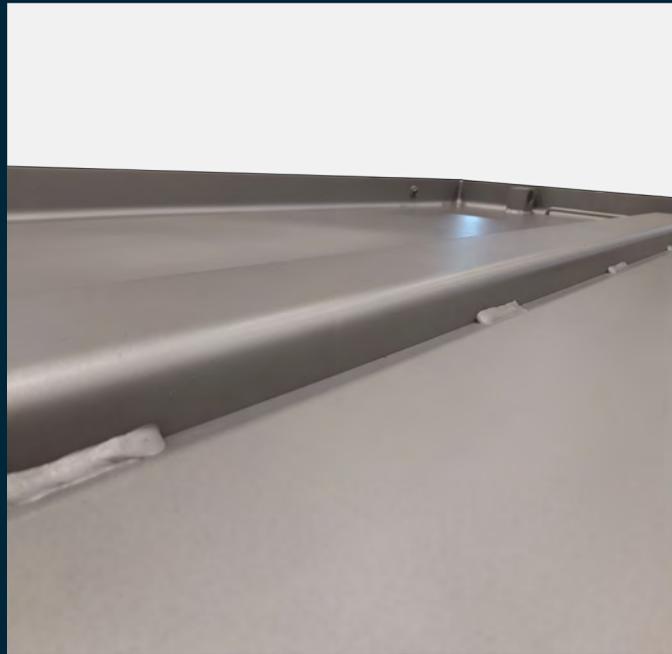
Geschlossene Scherenenden



Flachstahl

Flachstahlschere oder vollständig
geschlossen

SCHWEIßUNG



Punktgeschweißung



Vollständig geschweißung

AGGREGAT



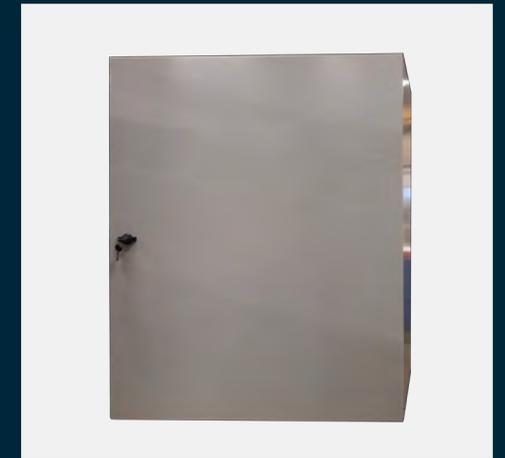
Integriertes Aggregat



Aggregat mit Haube



Aggregat freistehend



Aggregat im extra Schrank

SCHALTER



IP 65: Standardschalter
obere und untere Endlage



IP 67: Schalter für Hubtische
in staubiger oder
Reinraumumgebung

HYGIENE DESIGN: Reinigung von SLOTS



Offenes Design

Plattform mit offenen Reinigungsschlitzen ist für die Lebensmittelindustrie besonders interessant bei der Arbeit mit Feststoffen.



Geschlossenes Design

Plattform ohne Reinigungsschlitze ist besser für flüssige Lebensmittel wie Joghurt oder Getränke .

Öl



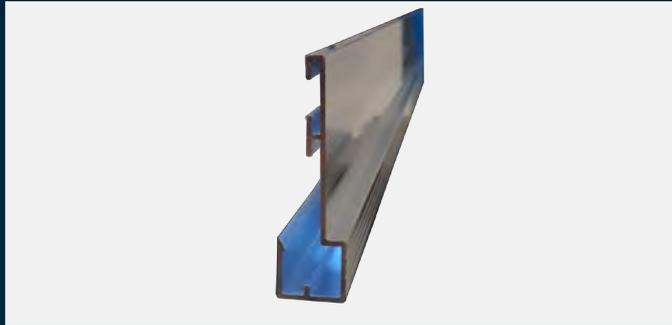
Texaco Rando HD22 ist das **Standard-Hydrauliköl** in industrieller Umgebung. Es ist hoch beständig.

Texaco Hydra 46 ein biologisch abbaubares Hydrauliköl zur Vermeidung von Umweltverschmutzungen.

Texaco Rando HDZ 15 ist ein Öl in kalter Umgebung bis -57 Grad.

Anderol FGH 32 erfüllt die Anforderungen von Hydrauliksystemen für die Lebensmittelindustrie. Das Öl ist ungiftig.

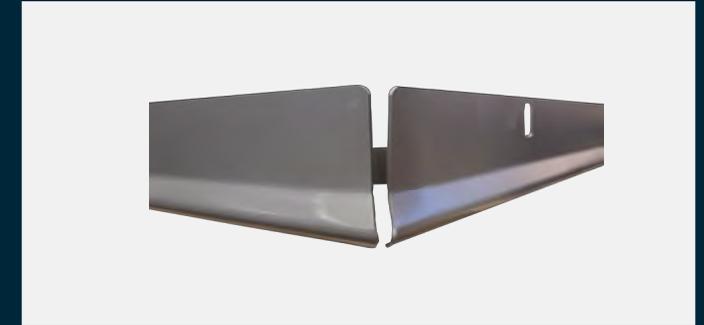
SICHERHEITSSCHALTLEISTE



Aluminiumausführung



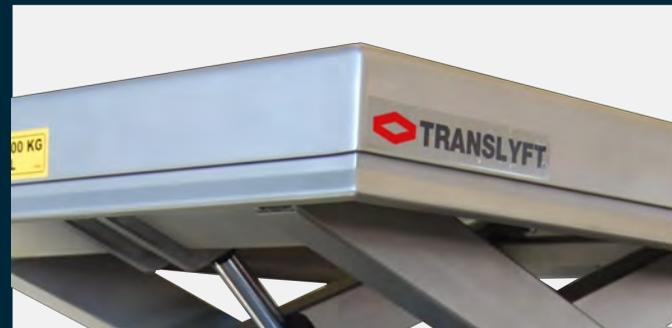
Edelstahlausführung



Hygiene-Design VA Ausführung



Montierte Aluminiumausführung



Montierte Edelstahlausführung



Montiertes Hygiene-Design VA Ausführung

”Die einstellbare Arbeitshöhe hat die Anzahl der Rückenprobleme unserer Böttcher verringert. Der Prozess ist jetzt insgesamt schneller und sicherer”

Produktionsingenieur,
Abfüllung schottischer Whiskyfässer

 **TRANSLYFT®**



Hygiene-Design

Kosten vermeiden, Risiken reduzieren

In Zusammenarbeit mit der Technischen Universität von Dänemark haben wir uns zum Ziel gesetzt, den hygienischsten Hubtisch aller Zeiten zu entwickeln mit einer einzigartigen Reinigungsfähigkeit.

Tests dokumentieren ein deutlich besseres Hygienelevel und bis zu 50 % Einsparungen bei Reinigungszeit und -kosten.



**Save costs.
Reduce risks.**



Sie

können Einiges tun zur Verringerung von Verletzungen und zur Sicherheit Ihrer Mitarbeiter.

Es ist auch gut für Ihr Geschäft.



Wir

sind begeistert von maßgeschneiderten Lösungen.

Wir sind auch begeistert vom hygienischen Design.



 **TRANSLYFT®**

Nehmen Sie Kontakt zu uns auf

Haben Sie Fragen, zögern Sie nicht uns anzurufen unter 03431 6085502
oder kontaktieren Sie uns per Email b.toennigs@ibt-industrieberatung.de