



# MegaSqueeze

## Für maximal effiziente Fleischtrennung

**BRANCHE**  
Lebensmittel

**PRODUKT**  
MegaSqueeze

**PROZESS**  
Fleischtrennung

### Situation

Pinar, eine führende Marke in der Lebensmittelindustrie, die ein umfangreiches Portfolio in den Bereichen Molkerei, Fleisch und Erfrischungsgetränke hat, kontaktierte uns, um ihre innerbetrieblichen Abläufe zu optimieren. Bisher vertraute das Unternehmen auf das OEM-Band, um das Putenfleisch von den Knochen zu trennen, aber die Lösung war nicht optimal. Es musste zweimal täglich gereinigt werden und die Lebensdauer des Bandes betrug 24 Tage oder etwa 200 Tonnen Trennprodukt.

### Lösung

Wir schlugen vor, unsere innovative Lösung zu testen – das **MegaSqueeze**, ein wirklich endloses Band auf TPU-Basis mit Aramid-Zugstrang. Es ist perfekt für die Fleischtrennung, steigert die Effizienz der Produktionslinie und spart Kosten.

### Nutzen

- **Höhere Effektivität und Kosteneinsparungen** im Vergleich zu den Bändern der Wettbewerber. Die Gesamtbetriebskosten waren die Investition wert, auch bei einem Preisunterschied von rund 30 Prozent. Das Unternehmen spart nun jährlich über 6000 Euro!
- **Längere Bandlebensdauer.** Nach 5 Wochen Betrieb zeigte das Band keine Anzeichen von Verschleiß. Erst nach fast 2,5 Monaten Gebrauch wies es eine geringfügige Dehnung auf.
- **Weniger Ausfallzeiten und Reinigungsaufwand.** Die Versuche ergaben, dass PINAR im Laufe des Jahres **2,5 Mal weniger Ausfallzeiten** (für die Montage oder den Austausch des Bandes) **und Reinigungsaufwand** hatte.
- **Hohe Lebensmittelsicherheit** ohne Kompromisse bei der Leistung.

