



# Lebensmittel- industrie Spezialisierte Lösungen

**MAAGTECHNIC**  
an **ERIKS** company



# Spezialisierte Lösungen für anspruchsvolle Prozesse

In der Lebensmittelindustrie sind die Herausforderungen vielseitig. Kurze Produkteinführungszeiten, höchste Hygieneanforderungen und gesetzliche Regulierungen sind nur einige davon. **Wir erkennen Ihre Herausforderungen und bieten Ihnen ganzheitliche Lösungen:** Beratung, Berücksichtigung der gesetzlichen Vorgaben, Engineering, Prototypenfertigung, Zuschnitte, Supply Chain Solutions u. v. m.

Als Zulieferer der Lebensmittelindustrie gehen wir mit unserem umfassenden Sortiment an Produkten und Werkstoffen auf Ihre Bedürfnisse ein. Ein konkretes Beispiel ist die Fenner® Reihe der hygienischen Getriebemotoren. Diese sind aus rostfreiem Stahl gefertigt und verfügen über glatte und runde Oberflächen, welche perfekt auf die hygienischen Anforderungen abgestimmt sind. Mehr zum Thema auf Seite 17.

Maagtechnic ist ein effizienter, innovativer und nachhaltiger Partner. Stellen Sie uns auf die Probe – wir freuen uns darauf, unser Versprechen einzulösen.

[Let's make industry work better](#)

## Inhalt

Ihre Herausforderung – unsere Lösung	4
Da steckt Maagtechnic drin	8
Sprechen Sie mit uns über alles	12
Antriebstechnik	14
Fluidtechnik	18
Kunststofftechnik	22
Elastomer- und Dichtungstechnik	26
Schmiertechnik	30
Arbeitsschutz	32
Maagtechnic in Zahlen	34

Roman Monsch

Dieter Kunz

Silvan Zürcher

Sara Peterhans

Tamara Santucci

# Ihre Herausforderung – unsere Lösung

Wir sind Ihr verlässlicher Experte in der Lebensmittelindustrie, ob Sie Getränke abfüllen, Biskuits backen, Fleisch verarbeiten oder Getreide mahlen. Wir finden für Ihre Herausforderung die passende Lösung.

Sara Peterhans – unsere Expertin für Elastomere

## Kurze Produkteinführungszeiten

### Ihre Herausforderung

Nebst den Foodtrends wie Bio, Vegan oder Convenience nehmen auch Lebensmittelunverträglichkeiten kontinuierlich zu. Um in Zeiten des schnellen Wandels bestehen zu können, muss die Dauer zwischen Produktidee und Markteinführung so kurz wie möglich sein. Dies gestaltet sich jedoch oftmals schwierig, da passende Arbeitsmittel für das neue Produkt nicht sofort verfügbar sind.

### Unsere Lösung

Wir helfen Ihnen, nach alternativen lebensmittelkonformen Materialien zu suchen und die Produkteinführungszeiten möglichst gering zu halten. Sie profitieren vom **Rapid-Prototyping und Co-Engineering** zusammen mit unseren innovativen Spezialisten. Dank der eigenen Fertigung im Bereich Elastomer- und Kunststofftechnik können die Teile **massgeschneidert und ohne lange Vorlaufzeiten** produziert oder mit dem Konfigurator zugeschnitten werden. Unsere Experten wissen über Veränderungen im Markt Bescheid und können auf Ihre komplexen Anforderungen eingehen.

Roman Monsch – unser Experte für Supply Chain Solutions

## Produktionsstillstand

### Ihre Herausforderung

Ihre Anlagen produzieren in vielen Fällen während 24 Stunden an 365 Tagen. Produktionsstillstände sind daher ärgerlich für alle Beteiligten und lassen Ihre Betriebskosten in die Höhe steigen.

Bei Stillstandzeiten sind Ihre Mitarbeitenden in ihrer Arbeitsausführung blockiert und es entstehen Abfallprodukte, da vor- und nachgelagerte Produktionsschritte nicht mehr ausgeführt werden können. Entsprechend ist es nicht mehr möglich, die vereinbarten Liefertermine einzuhalten. Die Wiederinstandsetzung der Fertigungsstrasse muss daher so rasch wie möglich erfolgen.

### Unsere Lösung

Wir helfen Ihnen, Ihre Prozesse und Anlagenverfügbarkeit nachhaltig zu verbessern. Wir ermöglichen eine **rasche und flexible Beschaffung von Ersatzteilen**, da wir viele Artikel aus dem Standardsortiment liefern können. Die Standardteile können direkt im Online-Shop oder über unsere kompetenten Ansprechpersonen im Kundenservice-Center bestellt werden.

Unsere Experten für Supply Chain Solutions unterstützen Sie dabei, mit **effizienten Beschaffungs- und Lieferprozessen** die totalen Kosten (TCO) tief zu halten. Unser Team analysiert Ihre Prozesse und hilft Ihnen, diese zu vereinfachen, zu automatisieren und somit Ihre **TCO zu optimieren**.



Tamara Santucci – unsere Expertin für persönliche Schutzausrüstung und Werkzeuge

## Höchste Hygieneanforderungen

### Ihre Herausforderung

Betriebe der Lebensmittelbranche tragen grösste Verantwortung hinsichtlich der Hygieneanforderungen. Die Lebensmittel kommen während des Produktionsprozesses mit verschiedenen Gegenständen und Materialien in Berührung.

Durch diesen Kontakt dürfen die Produkte weder verändert noch geschmacklich oder geruchlich beeinträchtigt werden. Weiter müssen jegliche Anlagenteile den Angriffen durch aggressive Reinigungsmittel standhalten und rückstandsfrei gereinigt werden können. Gelangen dennoch kontaminierte Lebensmittel in den Handel, ist zum Schutz der Konsumenten ein Produkt-rückruf unausweichlich. Dies hat jedoch einen direkten negativen Einfluss auf Ihr Image und Ihre Marke, die für Sie existenziell relevant sind. Das Vertrauen der Konsumenten müsste mühsam zurückgewonnen werden.

### Unsere Lösung

Wir helfen Ihnen, die Hygieneanforderungen einzuhalten und Verunreinigungen vorzubeugen. Wir konstruieren unsere Qualitätsprodukte mit abgerundeten polierten Oberflächen, die leicht zu reinigen sind. Die Teile werden so in die Maschinen eingepasst, dass keine Spalten entstehen, in denen sich Lebensmittlrückstände ansammeln könnten.

Unser **breites Produktsortiment** verbessert die Prozesse in der Lebensmittelindustrie. Das Angebot reicht von hygienischen Getriebemotoren der Fenner® Reihe, über lebensmittelverträgliche Schmierstoffe, bis hin zu glasfaserverstärkten Kunststoffen und metalldetektierbaren Polymeren. Und für Ihre Mitarbeitenden bieten wir den optimalen Arbeitsschutz an, damit die **Hygienevorschriften eingehalten werden können**. Mit unserem PSA-Bus, der mit dem Sortiment der persönlichen Schutzausrüstung ausgestattet ist, kommen wir direkt zu Ihnen und beraten Sie und Ihre Mitarbeitenden professionell vor Ort.

Dieter Kunz – unser Experte für Kunststoffe

## Gesetzliche Regulierungen

### Ihre Herausforderung

Die Einhaltung der Regulierungen und die rasche Umsetzung von gesetzlichen Neuerungen sind essenziell in der Lebensmittelindustrie. Die EU-Rahmenverordnung 1935/2004 bildet die Grundlage der europäischen Regelungen für Materialien mit Lebensmittelkontakt. Sie legt fest, dass alle lebensmittelberührenden Materialien nach «Guter Herstellungspraxis» (GMP) zu fertigen sind.

Betriebe, die ihre Produkte in die USA oder nach Grossbritannien verkaufen, unterliegen zudem den Normen der amerikanischen Gesundheitsbehörde (FDA) oder der britischen Health and Safety Executive. Oftmals sind all die gesetzlichen Regelungen nicht ausreichend bekannt. Hinzu kommt, dass für Ihren Betrieb Anpassungen bei Materialien oder Produktionsprozessen kosten- und zeitaufwendig sind.

### Unsere Lösung

Wir helfen Ihnen, Ihren Betrieb an die gesetzlichen Regulierungen anzupassen und weiterhin höchste Qualitätsstandards zu gewährleisten. Unsere Standardprodukte **verfügen über entsprechende EU-Konformitätserklärungen und FDA-Zulassungen**. Wir gewährleisten die Rückverfolgbarkeit der Materialien und Herstellungsprozesse und dokumentieren diese gesetzeskonform.

Unsere Spezialisten verfolgen Veränderungen von Vorschriften und Normen auf einer globalen Ebene und sind an der Entwicklung von entsprechenden Werkstoffen an vorderster Front beteiligt. Kommen Sie deshalb mit Ihren Fragen zu uns, ob für die Umsetzung von Spezialkomponenten oder für die Verbesserung von Prozessen aufgrund der Gesetzgebung. Unsere Experten werden Sie **umfassend und kompetent beraten**.



## Unsere Lösungen auf einen Blick

- Kompetente Unterstützung – von der Planung bis zur Anwendung
- Beratung und Engineering-Services durch erfahrene Spezialisten
- Professionelle Dienstleistungen – von der Konzeption bis zur Instandhaltung
- Optimale Prozesse und maximale Sicherheit in allen Produktionsabläufen
- Intelligente Belieferungssysteme
- Begleitung bei der Umsetzung aktueller Verordnungen
- Konfigurator für Zuschnitte aus Elastomer- und Kunststoffhalbzeugen
- Beste Qualität von namhaften Herstellern in den Bereichen Sicherheit und Hygiene





# Da steckt Maagtechnik drin

Als umfassender Zulieferer für die Lebensmittelindustrie bieten wir Produkte für viele Einsatzbereiche an.



Seite 14

## Antriebstechnik

- Lebensmittelschmierstoff USDA-H1
- Linearschmierung
- Lagerschmierung
- Antriebsriemen
- Antriebsketten
- Wälzlager
- Gasfedern



Seite 18

## Fluidtechnik

- Industrieschläuche
- Prozessschläuche
- Armaturen
- Ventile
- Kugelhähne



Seite 22

## Kunststoff- technik

- Portionierer
- Förderbänder
- Beflankung Förderbänder



Seite 26

## Elastomer- und Dichtungstechnik

- O-Ringe
- Flanschdichtungen
- Tri-Clamp-Dichtungen
- Wellendichtringe



Seite 30

## Schmiertechnik

- Berulub FG-H, Schmierung Förderband
- Berusynth 150-1000, Getriebeschmierung
- Berusynth 15-100, Hydrauliköl
- Beruclean zur Reinigung





Seite 14

## Antriebstechnik

- Motoren
- Lebensmittelschmierstoff USDA-H1
- Antriebsriemen
- Antriebsketten
- Wälzlager



Seite 18

## Fluidtechnik

- Industrieschläuche
- Prozessschläuche
- Armaturen
- Ventile



Seite 22

## Kunststoff- technik

- Abdeckhauben



Seite 26

## Elastomer- und Dichtungstechnik

- O-Ringe
- Wellendichtringe
- Aufblasbare Dichtungen
- Maschinenfüsse
- Gummimatten



Seite 30

## Schmiertechnik

- Berusynth 150–1000, Getriebschmierung (u. a. Drehkolbengebläse zur Mehlförderung)
- Beruclean zur Reinigung



Seite 32

## Arbeitsschutz

- Kopfhäuben
- Schutzbekleidung (Einweg/Mehrweg)
- Handschuhe



# Sprechen Sie mit uns über alles



## Kunststofftechnik

Grosse Auswahl an zertifizierten Standard-, Hochleistungs- und Hochtemperaturkunststoffen für die Lebensmittelindustrie. 3D-Drucke oder massgenaue Zuschnitte für Ihre Anlagen nehmen wir gerne vor.



## Elastomertechnik

Ob Standardprodukt oder Sonderteil mit Rapid-Prototyping; wir beherrschen alle Disziplinen. Unser Sortiment für die Lebensmittelindustrie reicht von O-Ringen und Dichtungen über Hygienefüsse bis hin zu hochkomplexen Formteilen.



## Antriebstechnik

Wir treiben Sie an: Im Bereich der Lebensmittelindustrie liefern wir hochwertige Maschinenkomponenten wie Wälzlager, Zahnriemen oder Motoren. Diese Produkte verfügen über glatte und abgerundete Oberflächen für eine einfache und gründliche Reinigung.



## Fluidtechnik

Wir garantieren eine flüssige Abwicklung, wenn es um Industrie- und Prozessschläuche in der Lebensmittelindustrie geht. Hygiene, Reinigung und Beständigkeit der Schlauchleitungen sind unsere Qualitätskriterien.



## Schmiertechnik

Wir führen hochwertige Schmierstoffe für die Lebensmitteltechnik in unserem Sortiment, damit Ihre Anlagen reibungslos laufen. Unser Portfolio beinhaltet Öle, Fette, Reinigungsmittel, Pasten und diverse Hilfsmittel.



## Arbeitsschutz

Gehen Sie mit uns auf Nummer sicher: Handschutz, Schutzkleidung, Kopfhäuben, Sicherheitsschuhe u. v. m. Wir bieten Ihnen optimalen Arbeitsschutz unter Berücksichtigung aller Hygienevorschriften.



## Co-Engineering

Mit Ihnen zusammen entwickeln wir die beste Lösung für Ihre Aufgabenstellung. Unsere Experten verfügen über langjährige Erfahrung und fundiertes Know-how in der Lebensmittelbranche.



## Supply Chain Solutions

Wir sind das fehlende Glied in der Kette: Unsere Experten analysieren Ihre Beschaffungsprozesse, um Produktionsstillstände zu vermeiden, und evaluieren das Kosteneinsparungspotenzial.



## Ergänzende Dienste

Darfs ein bisschen mehr sein? Unser Produktportfolio im Lebensmittelbereich ergänzen wir mit zusätzlichen Diensten wie z. B. Zuschnitten, Konfektionierungen, O-Ring-Kalkulator etc.



## E-Business Services

Unsere E-Business Services optimieren Ihre Warenbeschaffung. Unter anderem bieten wir Scanner-Lösungen, [OCI] Open-Catalog-Interface- oder [EDI] Electronic-Data-Interchange-Anbindungen an.



## Qualitätskontrolle

Wir bitten zum Test! Diverse Testeinrichtungen ermöglichen es uns, Ihre Produkte zu prüfen. Entweder nach Ihren Vorgaben oder als Voll- oder Stichprobe. Ob Druckprüfung oder Masshaltigkeitskontrolle – wir sind ausgerüstet.

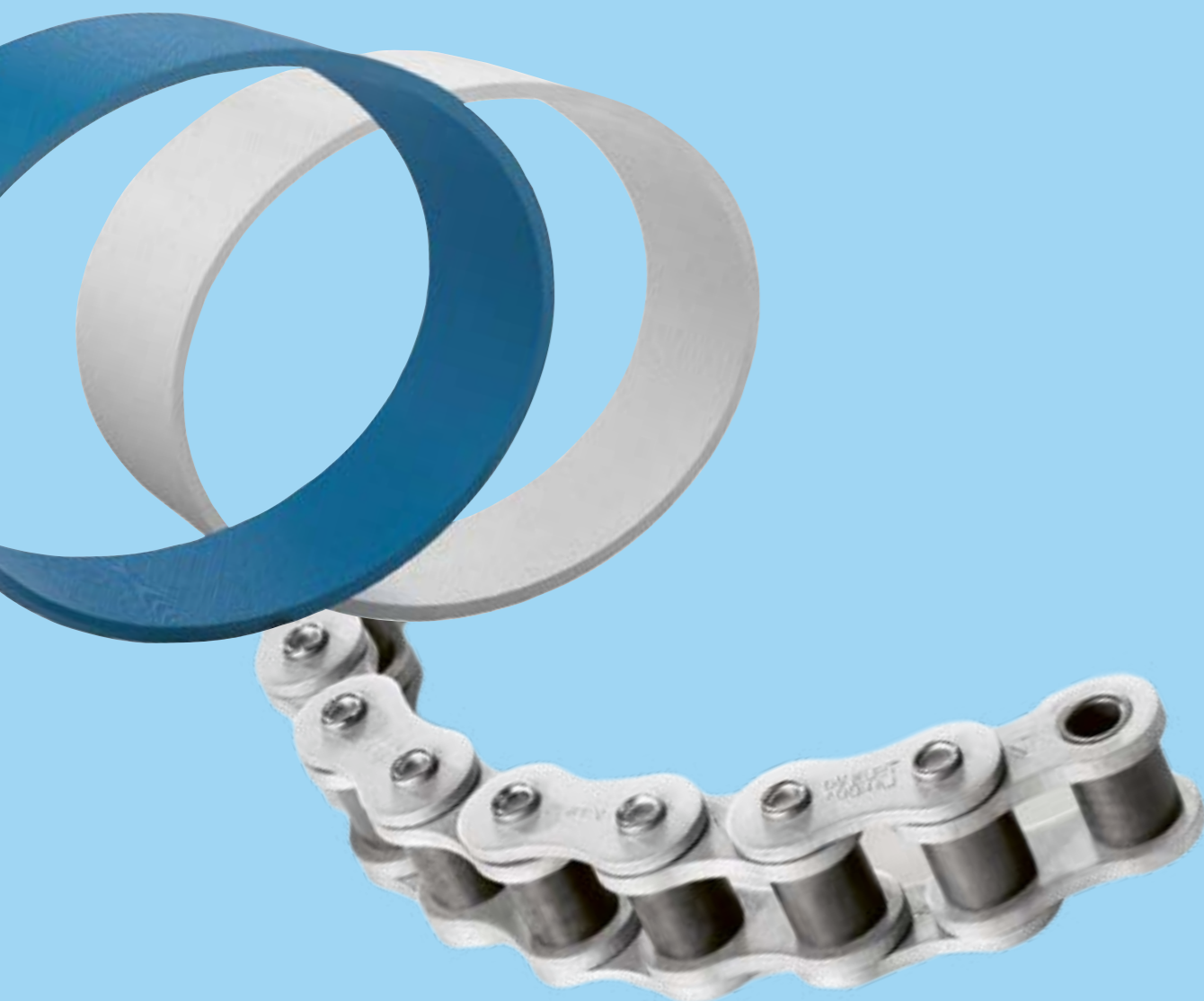


## Reinraum

Nicht nur sauber, sondern rein: Unser Reinraum gemäss ISO 1466-1 Klasse 6 wird höchsten Ansprüchen gerecht und dient dazu, Produkte speziell für die Lebensmittelindustrie vorzubereiten und vor Umweltverschmutzungen zu schützen.

# Geschmeidige Antriebe

Im Bereich von Verarbeitungs-, Abfüll- und Verpackungsanlagen liefern wir hochwertige Maschinenkomponenten. Bei den Antriebsriemen wird beispielsweise auf glatte Rückseiten und auf ummantelte Flanken geachtet, um den Reinigungsprozess zu beschleunigen und Bakterienablagerungen zu vermeiden.



## Zahnriemen und Zahnriemenscheiben

Ein umfangreiches Sortiment an Produkten mit hervorragenden Eigenschaften erwartet Sie. Die perfekt aufeinander abgestimmten Komponenten gewährleisten Langlebigkeit, Korrosions- und Feuchtigkeitsbeständigkeit sowie Widerstandsfähigkeit gegen aggressive Medien.



## Ketten und Kettenräder

Ob Sie sich für lebensmitteltauglich geschmierte Ketten aus rostfreiem Stahl oder für wartungsfreie selbstschmierende Ketten entscheiden: Mit Antriebskomponenten von ERIKS können Sie sicher sein, hochwertige Bauteile zu erhalten. Viele Kettenräder sind sofort lieferbar oder werden speziell für Sie gefertigt.







## Wälzlager von SKF

Mangelhafte Schmierung verursacht bis zu 50% aller Lagerausfälle. Die Verwendung des richtigen Schmierstoffs, ein zuverlässiges Schmiersystem und hochwertige Komponenten verringern den Verschleiss markant. Wir bieten das gesamte Sortiment an Qualitätswälzlagern von SKF an. Zudem sind auch Schmierfette mit NSF-H1-Zulassung bei uns erhältlich.



## Sektional-Schmiersysteme von SKF und Lincoln

Ein Sektional-Schmiersystem ist die ideale Ergänzung zu den hochwertigen Komponenten einer Anlage. Spezielle Druckverstärkerpumpen lösen das Problem des Druckverlustes bei Leitungen über grössere Entfernungen. Damit ist gewährleistet, dass das Schmiermittel sicher zu den Verteilern in einer Sektion und anschliessend zu allen Schmierstellen gelangt. Detaillierte Informationen und Beratung erhalten Sie bei unseren Anwendungstechnikern.



### Steigern Sie

- Produktivität
- Zuverlässigkeit
- Maschinenverfügbarkeit
- Instandhaltungsintervalle
- Arbeitsschutz
- Nachhaltigkeit



### Reduzieren Sie

- Energieverbrauch
- Schmierstoffverbrauch
- Wärmeentwicklung
- Lagerverschleiss
- Produktverunreinigungen
- Lärm
- Betriebskosten

## Hygienisches Design: Motoren und Getriebe aus Edelstahl von Fenner®

In der Lebensmittelindustrie gelten höchste Hygienestandards. Bei der Reinigung der Produktionsanlagen kommen deshalb aggressive Mittel zum Einsatz. Herkömmliche Antriebe halten diesen Bedingungen nicht lange stand und beginnen zu rosten. Sie suchen deshalb nach innovativen und hygienischen Antriebssystemen für Ihre Anlagen? Wir bieten mit den hygienischen Getriebemotoren der Fenner® Reihe eine nachhaltige Lösung mit bestechenden Vorteilen:

- Weltweit einzigartige, durchgängige Baureihe, ob Getriebe, Getriebemotor oder nur Motor
- Vollständige Austauschbarkeit mit vorhandenen Motoren bei bis zu 15-mal längerer Lebensdauer
- Hygienisches und reinigungsfreundliches Design mit glatten Oberflächen und keinerlei Vertiefungen oder Kanten
- Äusserst chemikalien- und korrosionsbeständige elektropolierte AISI-316-Edelstahloberflächen
- Kein Typenschild – die Spezifikationen sind auf der Oberfläche eingätzt
- Schutzart IP66 [optional IP69/K], um Hochdruckreinigungen standzuhalten

## Antriebssysteme für ein reines Gewissen – wir beraten Sie gerne



### Getriebesortiment

#### 7 Typen bis zu 3000 Nm

- Marktkonforme Anschlussmasse
- IEC-Trockenmontage
- Gefüllt mit USDA-H1-Lebensmittelschmierstoff und versehen mit blauen, FDA-konformen Wellendichtringen
- Entlüftungsventil aus Edelstahl AISI 316

### Motorensortiment

#### Leistungsbereich 0,12 kW bis 7,5 kW

- IEC-Schnittstelle
- Einmaliger Antikondensationsbelüfter
- Isolationsklasse F
- Integrierter PTC-Überhitzungsschutz
- Effizienzklasse IE2 oder IE3
- Geeignet für den Betrieb mit Frequenzumrichter
- Mit O-Ring abgedichteter Klemmkasten





# Spezifische Industrie- schläuche

Schläuche in der Lebensmittelindustrie – auf was muss man achten? Die Anforderungen an die Hygiene, die Reinigung und die Beständigkeit der Schlauchleitungen und ihrer Komponenten sind enorm hoch. Die folgenden Abschnitte zeigen auf, was es in Bezug auf Materialien zu beachten gilt, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen.

## Die Gesetzgebung – EU-Rahmenverordnung 1935/2004 und SR 817.023.21

Die Materialien unterliegen einer strengen gesetzlichen Regelung. Die EU-Rahmenverordnung 1935/2004 bildet die Grundlage der europäischen Regelung für Materialien mit Lebensmittelkontakt. Kernstück der Verordnung ist der Artikel 3 und die dort formulierte Anforderung, dass alle Materialien, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen, nach «Guter Herstellungspraxis» (GMP) zu fertigen sind. Während des Einsatzes darf der stoffliche Übergang auf die Lebensmittel nur in sehr engem Rahmen stattfinden, sodass:

- keine Gesundheitsgefährdung für den Menschen entsteht;
- die Zusammensetzung des Lebensmittels nicht verändert wird;
- der Geschmack, der Geruch, die Farbe etc. des Lebensmittels nicht beeinträchtigt werden.

Innerhalb der EU-Rahmenverordnung 1935/2004 werden die Bedarfsgegenstände aus Kunststoff separat in der Verordnung 10/2011/EU geregelt. Für diese Bedarfsgegenstände ist eine Konformitätserklärung verpflichtend. Die in der EU gültigen Konformitätserklärungen sind in der Schweiz akzeptiert.



### Steigern Sie

- Prozesssicherheit
- Produktivität
- Wirtschaftlichkeit
- Ökologiebeitrag



### Reduzieren Sie

- Stillstandzeiten
- Prozesskosten
- Risiken
- Abfall- und Entsorgungskosten







## Die Produkte – Was kann ich einsetzen?

Die Auswahl an Schläuchen ist durch die Gesetzgebung bereits vordefiniert. Es dürfen nur unbedenkliche Materialien eingesetzt werden. Neben den gesetzlichen Vorgaben müssen auch einige andere Punkte beachtet werden:

- Was sind die äusseren Rahmenbedingungen?
- Welches Medium wird transportiert?
- Wie wird gereinigt?
- Welche Armaturen werden verbaut?
- Wie erfolgt die Einbindung?

Speziell für die Lebensmittelindustrie führen wir nebst unseren Goodall-Lebensmittelschläuchen ein umfang-

reiches Sortiment an Industrieschläuchen. Sie eignen sich ideal für diese sensiblen Einsatzgebiete, weil sie unverwechselbar markiert sind und die Rückverfolgbarkeit aufgrund der Produktionsnummer gewährleistet ist. Im Gegensatz zu Gummischläuchen benötigen Schläuche aus Kunststoff zwingend eine Konformitätserklärung. Ein wichtiger Bestandteil der Konformitätserklärung sind unter anderem die Angaben betreffend Migration, Prüfbedingungen und Erfüllung. Schläuche sind Produkte, die mehrfach eingesetzt und auch entsprechend geprüft werden müssen. Dies hilft dabei, Produktionsstillstände zu vermeiden und die Sicherheit für die Anwender zu verbessern. Nachfolgend ein Beispiel aus einer Konformitätserklärung:

## Migrationstest EU 10/2011

Abkürzung	Lebensmittelsimulans	Zuordnung	Dauer / Temperatur	Resultat
A	Ethanol 10 Vol.-%	wässrige [hydrophile] Lebensmittel	24 Stunden bei +40 °C	bestanden
B	Essigsäure 3 Gew.-%	saure Lebensmittel, pH-Wert unter 4,5	24 Stunden bei +40 °C	bestanden
C	Ethanol 20 Vol.-%	alkoholische Lebensmittel bis 20%	24 Stunden bei +40 °C	bestanden
D1	Ethanol 50 Vol.-%	alkoholische Lebensmittel über 20% und Öl-in-Wasser-Emulsionen	24 Stunden bei +40 °C	bestanden
D2	Pflanzl. Öl, Olivenöl	fettige [lipophile] Lebensmittel	24 Stunden bei +40 °C	bestanden

## Die Konfektionierung – korrekt montiert

Eine risikoarme und hygienisch einwandfreie Lösung ist die Montage der Armatur mit Pressfassungen. Sie sind auf die Schlaucharmatur abgestimmt und verhindern Toträume. Trotzdem existieren häufig noch Schlauchleitungen, die mit Schlauchschellen konfektioniert sind. Wird die Schlauchleitung bei der Armatur gebogen, kann sich die Schlauchseele leicht von der Schlauchhülle absetzen. In diesem Bereich können sich Lebensmittelmrückstände ablagern, was ein beachtliches

Hygienerisiko darstellt. Eine CIP-Reinigung erzielt in diesem Fall nicht das geforderte Resultat. In der Folge müssen alle Teile demontiert und separat gereinigt werden. Wir kennen die Risiken und Anforderungen für Schläuche in der Lebensmittelindustrie. Deshalb führen wir auch ein grosses Sortiment an Armaturesystemen, um geprüfte, einbaufertige Schlauchleitungen innerhalb kurzer Zeit bereitstellen zu können.



links:  
Zerstörter Schlauch nach wiederholter Dampfreinigung.

rechts:  
Intakter Schlauch – für die Dampfreinigung ausgelegt.



## Die Reinigung – Grenzen sind gegeben

Neben der Einhaltung der gesetzlichen Verordnungen werden bei der Reinigung sehr hohe Anforderungen an die Schläuche gestellt. Die Medienbeständigkeit bildet die Grundlage. Die grosse Herausforderung sind aber die verwendeten, teilweise sehr aggressiven Reinigungsmittel. Eine weitere hohe Materialbelastung erfolgt beim Sterilisationsprozess mit Dampf, wo mit hohen Temperatu-

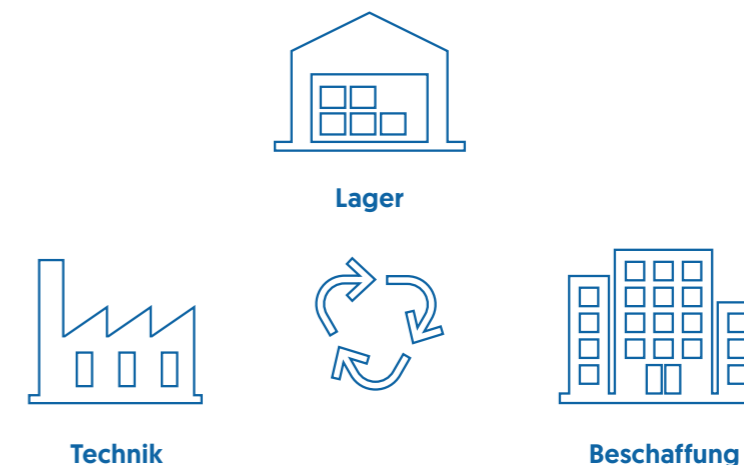
ren gearbeitet wird. Um all diesen Kriterien gerecht zu werden, setzen wir auf qualitativ hochwertige Produkte. Generell braucht es aber zusätzlich auch das Bewusstsein, dass Schläuche einem Verschleiss unterliegen und in regelmässigen Abständen kontrolliert oder ausgetauscht werden müssen, um die Prozesssicherheit zu gewährleisten.

## Die Gesamtkosten – genauer analysiert

Die Lebensdauer eines Schlauches ist ein wichtiger Parameter für die Gesamtkosten. Sind das geförderte Medium, die Schlauchseele und der Reinigungsprozess optimal aufeinander abgestimmt, beeinflusst das die Lebensdauer eines Schlauches positiv. Bei deutlich verlängerten Standzeiten können Inliner aus UPE oder PTFE (Teflon®) eingesetzt werden.

Es lohnt sich, den gesamten Ablauf von Beschaffung, Lagerhaltung und implementierter Technik genauer zu überprüfen. Wir unterstützen Sie nicht nur bei der Evaluation eines geeigneten Schlauches, sondern auch beim Eruiieren des Kosteneinsparungspotenzials. Wir verbessern die Prozesse in der Lebensmittelindustrie.

Teflon® ist ein eingetragenes Warenzeichen der Firma E. I. du Pont de Nemours.







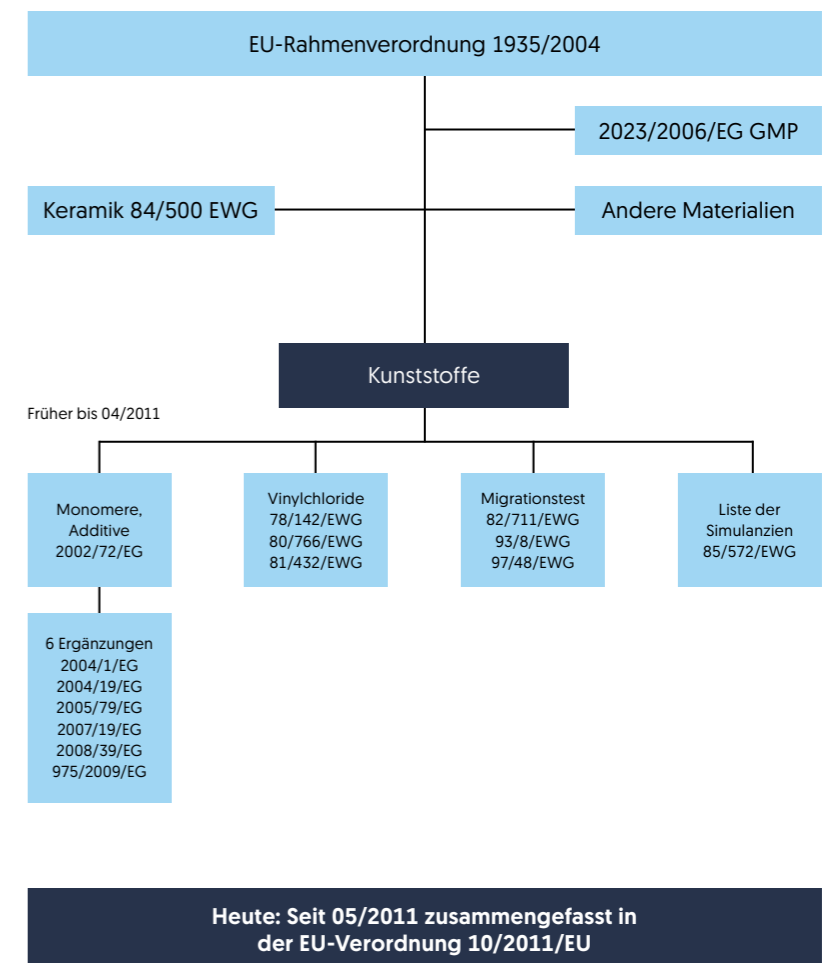
# Technische Kunststoffe

Für Halbzeuge und Bauteile, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen, bieten wir eine grosse Auswahl an geeigneten Standard-, Hochleistungs- und Hochtemperaturkunststoffen an. Sie erfüllen die hohen Anforderungen der EU-Rahmenverordnung 1935/2004 sowie der Migrationsverordnung 10/2011/EU inklusive deren Änderung 1282/2011/EU.

Die meisten dieser thermoplastischen Werkstoffe aus dem Maagtechnik-Sortiment erfüllen auch die Anforderungen der US-amerikanischen Food-and-Drug-Administration (FDA), der NSF 61 3-A, Sanitary Standard, und der Trinkwasserverordnung (KTW DVGW ELL).

## Konformitäten und Zulassungen der Kunststoffhalbzeuge

- EU-Rahmenverordnungen: 1935/2004 und 2023/2006/EG und EU-Migrationsverordnung: 10/2011/EU bzw. deren Ergänzung 1282/2011/EU
- FDA 21 CFR
- USP23 Class VI
- NSF 61 3-A, Sanitary Standard
- REACH 1907/2006/EC
- RoHS 2002/96/EG und 2011/65/EG
- KTW DVGW/W270







## Kunststoff-Halbfabrikate für die Lebensmittelindustrie

Polymere	Eigenschaften	Verwendung	1935/ 2004/ EG*	FDA/USP23 Class VI/NSF 61 3-A, Sanitary Standard
PE-300 (HD-PE)	zäh-elastisch	Maschinenteile, allgemein	x	x
PE-500 (HMW-PE)	gute Bearbeitbarkeit, zäh-elastisch	Schneidbretter, Fleischverarbeitung	x	x
PE-1000 MDT	metalldetektierbar	Backstrassen	x	x
PE-1000 (UHMW-PE)	sehr gute Gleit- eigenschaften	Gleitelemente, Getränkeindustrie	x	x
PS (SB)	gute Tiefziehfähigkeit	Getränkeindustrie	x	x
POM-H/POM-C**	hohe Masshaltigkeit	Dosieranlagen, Düsen	x	x/x**
POM-C MDT	metalldetektierbar	Förderbänder, -strassen	x	x
PA6/PA6G/PA6.6	gute Bearbeitbarkeit	Gleitelemente, Lager	x	x
PA11/PA12	hohe Chemikalien-Best.	Dosierpumpen, Düsen	x	x
PET-C/-P	hohe Masshaltigkeit	sehr komplexe Bauteile	x	x
PEEK	sehr hohe Temperatur-Best.	temperaturbeständige Bauteile	x	x/ x
PP-H/PP-C**	Härte und Festigkeit	Pumpengehäuse	x	x/ x**
PVC-U (Hart)	hohe Brandhemmung	Pumpeninnenteile, Düsen	x	x
PTFE	sehr hohe Temperatur-Best.	Gleitlager, Abfüllstrassen	x	x/ x
PVDF	hohe Chemikalien-Best.	Milchverarbeitung, Agro	x	x
PC	hohe Transparenz	allgemeine Abdeckhauben	x	x
PMMA	hohe Formstabilität	transparente Bauteile	x	x
PET-A/PET-G	hohe Steifigkeit	Schallschutzwände	x	x
PPSU	gute Sterilisierbarkeit	Filter, Käseproduktion	x	x/ x

\* Teilen Sie uns den Verwendungszweck vorab mit, damit die Rückverfolgbarkeit gewährleistet ist.

\*\* POM-C und PP-C sind zugelassen nach USP23 Class VI und NSF 61 3-A, Sanitary Standard.



## Spezielle Kunststoffe in der Lebensmittelindustrie

Dort, wo erhöhte Sicherheit gefordert wird, bieten wir – zusätzlich zum Standardsortiment – metalldetektierbare Polymere wie POM-C MDT und UHMW-PE MDT an. Diese können mit handelsüblichen Metalldetektoren aufgespürt werden. Dadurch gelangen keine belaste-

ten Lebensmittel in den Handel und die Gefahr von Folgekosten, Rückrufaktionen und Imageschäden wird minimiert. Die gesetzlichen Richtlinien der EU und der FDA werden erfüllt.



## Kunststoff-Bauteile

**Viele Lebensmittel werden industriell hergestellt. Dabei durchlaufen sie verschiedene Herstellungsprozesse und kommen somit oft in direkten Kontakt mit Maschinenteilen.**

Um sicherzustellen, dass keine schädlichen Stoffe in die Lebensmittel migrieren, werden die Kunststoffe strengen Tests unterzogen. Mit der Konformität wird nachgewiesen, dass die eingesetzten Kunststoffe nicht schädlich sind. In Zusammenarbeit mit den ERIKS-Produktionsgesellschaften entwickeln und fertigen wir komplexe Präzisionsbauteile aus Kunststoff für die OEM-Erstausrüster (Original Equipment Manufacturer) und Ersatzteile für den MRO-Teilmarkt (Maintenance, Repair, Operation) an. Je nach Verwendungszweck werden viele verschiedene Werkstoffe eingesetzt. Fertigteile werden kundenspezifisch, d. h. nach Zeichnung, Skizze oder Muster, ohne lange Vorlaufzeiten in unserem modernen Maschinenpark hergestellt.

### Engineering, Fertigungsverfahren und Services

- Co-Engineering bei der Auslegung und der Wahl des geeigneten Werkstoffs
- Rapid-Prototyping und Bemusterungen
- 3D-Druck
- CNC-Bearbeitung auf 3-, 4- und 5-achsigen Dreh- und Fräscentren
- Konventionelle Bearbeitungsmaschinen: Drehen, Fräsen, Bohren
- Wasserstrahlschneiden, Stanzen, thermische Bearbeitung
- Folienzuschnitte verschiedener Polymere auf 2D-CNC-Cutter/-Plotter
- Halbzeugzuschnitte (Platten, Stäbe, Rohre, Profile) nach Mass mit dem Zuschnittkonfigurator im Online-Shop

## GFK – Der ideale Werkstoff für Hygienebereiche

**Glasfaserverstärkte Kunststoffe (GFK) sind aufgrund der geringen Werkzeugkosten und der variantenreichen Formgebungsmöglichkeiten eine sehr interessante Alternative zu Stahl.**

Für Bereiche abseits der Produktionszonen ist GFK der ideale Werkstoff für die unterschiedlichsten Konstruktionen. GFK ist viermal leichter als Stahl – bei gleicher Zug- und Druckfestigkeit. Zudem weist er eine höhere Beständigkeit gegen chemische Reinigungsmittel als Chromstahl auf und sorgt daher für mehr Hygiene. Wir gewähren auf GFK-Konstruktionen in Bezug auf die Witterungsbeständigkeit zwanzig Jahre Garantie. Anwendungsmöglichkeiten: Konstruktionsprofile und Gitterroste für Brücken, Podeste, Arbeitsbühnen, Rampen, Laufstege, Überführungen, Treppen, Leitern usw.





# Vielseitige Elastomere

Maagtechnic entwickelt und produziert seit vielen Jahren hochwertige Elastomerbauteile und -dichtungen für die Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie. Ob als zuverlässiger Lieferant für Standardprodukte, als Entwicklungspartner für Sonderteile oder Problemlöser im Quick-Supply: Wir sind für Sie da und verbessern die Prozesse in der Lebensmittelindustrie.

Komponenten wie Formteile, Dichtungen oder Profile aus Elastomerwerkstoffen werden häufig in Maschinen, Apparaten und Anlagen eingesetzt, die zur Verarbeitung oder Zubereitung von Lebensmitteln dienen. Ergänzend zu den umfassenden Produktions- und Liefermöglichkeiten sowie der grossen Auswahl an Elastomercompounds, bieten wir speziell für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie eine breite Servicepalette an.



Amtec-Prüfstand



Cutter



## Bei uns finden Sie Produkte und Lösungen

- O-Ringe, X-Ringe, Stützringe
- Flanschdichtungen
- Tri-Clamp-Dichtungen
- Federverstärkte Dichtungen
- Techmembran
- Hygienefüsse
- Beratung und Entwicklung vor Ort
- Auslegung und Konstruktion
- Materialanalysen in eigenen Labors
- Verpackung im Reinraum
- Online-Datenblätter und Spezifikationen
- Rapid-Prototyping
- Wasserstrahlschneiden
- Eigenfertigung
- CAD-Zeichnungen
- O-Ring-Kalkulator
- Beschriftung direkt am Teil
- Einzelverpackung
- Spezifische Etikettierung

## Technische Prüfungen mit Amtec-Prüfstand

- Berechnung des Anziehdrehmoments
- Zertifikate
- Dokumentation der Montage
- Übergabeprotokolle
- Schulung von Montagepersonal
- Berechnung der Festigkeiten von Flanschen
- Ermitteln von Dichtungskennwerten

## Cutter für kleine und mittlere Serien

Mit unserem Inhouse-Cutter fertigen wir für Sie innert 24 Stunden kleinere und mittlere Serien an: Rahmen-, Rund- oder Formdichtungen, Rondellen, Streifen und Zuschnitte. Viele der Dichtwerkstoffe aus unserem umfassenden Sortiment verfügen über Lebensmittelzulassungen und sind bei uns an Lager.



## O-Ringe

**Unser Sortiment an geeigneten O-Ringen für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie besteht aus über 60 verschiedenen Werkstoffen.**

Alle Werkstoffe sind ADI-frei und erfüllen Normen wie beispielsweise die 3-A-Standards, EC 1935/2004, NSF-61 oder die Vorgaben des BfR und der FDA. Wählen Sie aus über 1500 O-Ring-Dimensionen und -Qualitäten aus, die für die Lebensmittel- und Trinkwasserindustrie geeignet sind. Für aussergewöhnlich grosse Abmessungen fertigen wir in einem speziellen Press- und Prägeverfahren Endlos-O-Ringe an, die im Innendurchmesser nicht begrenzt sind. Wir gehen auf Ihre komplexen Anforderungen ein, bei Bedarf auch mit der Herstellung von Einzelstücken.



## Tri-Clamp-Dichtungen

**Die Varianten an Verschraubungsdichtungen sind beinahe unendlich. Tri-Clamp- und Milchrohrdichtungen zählen zu unserem Standardsortiment.**

Die verwendeten Materialien sind für die Lebensmittelindustrie geeignet. Abgestimmt auf Ihre Anlagen bieten wir zusätzlich Materialien wie beispielsweise EPDM, FKM, Silikon, PTFE oder abweichende Farben wie Weiss oder Blau an.



## Techmembran

**Sie sind auf der Suche nach pneumatisch aktivierbaren Dichtungen zur Überbrückung von grösseren Dichtspalten?**

Mit unseren Techmembran-Elementen lösen wir diese Aufgabe schnell und flexibel dank der Eigenfertigung in der Schweiz. Techmembran-Elemente können zum Dichten, Heben, Halten oder Klemmen eingesetzt werden. Die verwendeten Materialien werden so ausgewählt, dass sie für die Anwendung im Lebensmittelbereich zulässig sind. Pneumatisch aktivierbare Profile werden unter anderem zum Trennen von Flüssigkeiten, zum Positionieren von Behältern, zum Klemmen von Big Bags usw. eingesetzt. Unsere Profile aus VMQ und EPDM verfügen über die gebräuchlichsten Food-Zulassungen. Damit sind die Profile in den unterschiedlichsten Anwendungsbereichen einsetzbar und erfüllen die gesetzlichen Normen und Vorschriften.



## Flanschdichtungen

**Mit Clipperlon von Leader Gasket Technologies bieten wir Ihnen PTFE-Dichtwerkstoffe der neuesten Generation an.**

Die verwendeten Materialien entsprechen den Vorgaben nach EC 1935/2004, sind FDA-konform und TA-Luft-zertifiziert. Für Kunststoffflansche, leicht beschädigte Flansche oder Glasflansche empfehlen wir Ihnen unseren Werkstoff Clipperlon 2110 mit Mikrohohlglaskugeln, der auch bei verminderter Flächenpressung sicher dichtet. Benötigen Sie Dichtungen für Ihre Dampf- und Heissdampfleitungen? Unsere Elasta-Graph-Rohrleitungsdichtungen dichten bis zu einem Druck von 64 Bar zuverlässig ab, sind grafitbelegt und halten dank ihrer gewellten Form eine gleichmässige Vorspannung.



## Federverstärkte Dichtungen

**Speziell in der Lebensmittelindustrie finden PTFE-Dichtungen in dynamischen und statischen Anwendungen ein grosses Einsatzgebiet.**

Unsere federverstärkten Dichtungen können nach Ihren Vorgaben hergestellt werden. Es stehen verschiedene lebensmittelzulässige PTFE-Compounds und Federmaterialien zur Verfügung. Über die Federgeometrie können wir die Anpresskraft der Dichtung gezielt steuern und so die Dichtmechanik aktiv beeinflussen. Auf Wunsch füllen wir federverstärkte Dichtungen mit Silikon und vermeiden dadurch das Eindringen von Lebensmitteln in den Federraum der Dichtung.



## Hygienefüsse

**Nebst unseren Standard-Maschinenfüssen haben wir auch Hygienefüsse in unserem Sortiment.**

Die Maschinen- und Hygienefüsse sind optimal für Anlagen, Maschinen und Apparate in der Lebensmittelindustrie geeignet. Sie haben die Möglichkeit, zwischen vier verschiedenen Typen zu wählen. Alle Typen sind FDA-konform und erfüllen weitere Normen, wie zum Beispiel die 3-A-Standards, EC 1935/2004 und viele mehr. Unsere Hochhygienefüsse Typ HH sind mit einer komplett abgedeckten Spindel ausgestattet, was die Reinigung der Füsse deutlich vereinfacht und beschleunigt. Das Festsetzen von Produktionskomponenten ist so gut wie unmöglich. Dadurch können die Füsse höchsten Hygieneanforderungen gerecht werden.







## Für einen reibungslosen Betrieb

Diverse NSF-zugelassene Produkte gehören in unser Portfolio. Sie finden bei uns Schmierstoffe sowohl für den direkten Produktionsbereich als auch für Bereiche mit geringeren Anforderungen. Zahlreiche dieser Produkte sind halal- und koscherzertifiziert.

Nutzen Sie auch die ergänzenden Dienstleistungen rund um die Schmierstoffe, und verbessern Sie mit uns die Prozesse in der Lebensmittelindustrie:

### LubeAnalyst

Der LubeAnalyst ist ein Service zur Zustandsüberwachung der Ölfüllung und der Maschine. Entdecken Sie die Möglichkeit, die Zuverlässigkeit Ihrer Maschinen und Anlagen zu verbessern und dadurch Ihre Wartungskosten zu senken.

### LubePlanner

Der LubePlanner ist ein onlinebasiertes Schmierplanprogramm, das Sie dabei unterstützt, die Vielzahl an unterschiedlichen Instandhaltungsanweisungen und Schmierplänen der verschiedenen Schmierstofflieferanten zu vereinheitlichen und zu standardisieren.

### LubeCoach

Das Schulungsprogramm LubeCoach unterstützt Ihre Mitarbeitenden optimal bei ihren Aufgaben. Es werden die Grundlagen der Tribologie vermittelt, der LubeAnalyst vorgestellt, kundenspezifische Produktschulungen durchgeführt und gezeigt, wie ein Schmierplan erstellt wird. Die Kurse finden entweder bei uns in Dübendorf oder bei Ihnen vor Ort statt.

## Schmierstoffe und Wartungsprodukte

Schmierstofftyp	Produkt	Zertifizierung
<b>Öle</b>	Hydrauliköl	Berusynth OKS 3770 OKS 3775 NSF-H1, halal- und koscherzertifiziert NSF-H1
	Getriebeöl	Berusynth OKS 3720 OKS 3730 OKS 3740 NSF-H1, halal- und koscherzertifiziert NSF-H1 NSF-H1
	Kettenöl	Plantfluid NSF-H1 und -3H, halal- und koscherzertifiziert
	Silikonöl	Berusil NSF-H1
	Tieftemperaturöl	OKS 3710 NSF-H1
	Haftschmierstoff mit PTFE	OKS 3750 OKS 3751 NSF-H1
	Mehrzwecköl	OKS 3760 NSF-H1
	Zuckerlöseöl	OKS 3790 NSF-H1
	Formentrennöl	Paraffinum Subliquidum NSF-H1, -H3 und -3H, halal- und koscherzertifiziert
	<b>Pasten</b>	Montagepaste
<b>Sprays</b>	Tieftemperaturöl	OKS 3711 NSF-H1
	Schmierspray	Berulub GD Berulub W+B Berusynth NSF-H1 NSF-H1 NSF-H1, halal- und koscherzertifiziert
<b>Frostschutz</b>	Wärmeträgerflüssigkeit	Arteco Zitrec FC NSF-H1
<b>Fette</b>	Schmierfett	Berulub FB Berulub FG Berulub Berulub WP Berutemp Berutox NSF-H1 NSF-H1 NSF-H1, halal- und koscherzertifiziert NSF-H1, halalzertifiziert NSF-H1, halal- und koscherzertifiziert NSF-H2
	Kunststoff- und Elastomerschmierfett	OKS 468 OKS 469 NSF-H1 NSF-H1
	Weisses Allround-Hochleistungsfett	OKS 470 NSF-H2
	Tieftemperaturfett	OKS 472 NSF-H1
	Fließfett	OKS 473 NSF-H1
	Hochleistungsfett	OKS 475 NSF-H2
	Mehrzweckfett	OKS 476 NSF-H1
	Hahnfett	OKS 477 NSF-H1, Bierschaumverträglichkeit geprüft
	Hochtemperaturfett	OKS 479 NSF-H1
	Wasserbeständiges Hochdruckfett	OKS 480 NSF-H1
<b>Reiniger und Wartungsprodukte</b>	Kaltreiniger	Beruclean NSF-H1
	Silikontrennmittel	OKS 1361 NSF-H1

# Ausgewählte Schmierstoffe

Für alle Bereiche der Lebensmitteltechnik führen wir hochwertige Wartungsprodukte von namhaften Herstellern im Sortiment. Die Firmen Bechem und OKS sind unsere zuverlässigen Partner, wenn es um Schmierstoffe für die Lebensmittelindustrie geht. Unser Portfolio beinhaltet Öle, Fette, Reinigungsmittel, Pasten und diverse Hilfsmittel.





Gruppe	Produkte	Zulassungen/ Richtlinien*
Handschutz	Schutz vor Chemikalien und Reinigungsmitteln, mechanischer Schutz, besonders Schnitt- und Stichschutz, Hitzeschutz, Produktschutz	RL EC 1935/2004 EWG
Hautschutz	Produkte für Schutz, Reinigung und Pflege der Haut, insbesondere der Hände	HACCP-Bewertung
Gehörschutz	metaldetektierbare Gehörschutzstöpsel	-
Fusschutz	Sicherheitsschuhe und -clogs für den Hygienebereich, Arbeitsschuhe und -clogs für den Hygienebereich	-
Körperschutz	Schutzbekleidung für Reinigung und Unterhalt	-
Hygienebekleidung	Mundschutz (diverse), Kopfhäuben und -netze, Einwegschrüzen, Einwegoveralls, Einweghandschuhe, Schuhüberzüge, Einwegbesucherkleidung	-

\*Nur lebensmittelrelevante Richtlinien sind aufgeführt. Sämtliche PSA-Produkte von Maagtechnic sind CE-konform und erfüllen alle vorgeschriebenen Normen für die jeweiligen Schutzmittel.

# Verlässlicher Arbeitsschutz

Arbeitsschutz in der Lebensmittelindustrie bedeutet nicht nur eine besondere Herausforderung in Bezug auf die Sicherheit des Menschen. Ein ebenso wichtiger Aspekt ist die Einhaltung der Hygienevorschriften zum Schutz des Konsumenten.

Mit unserem umfangreichen Sortiment an persönlicher Schutzausrüstung (PSA), Hygienebekleidung und Wartungsprodukten für die Lebensmittelindustrie unterstützen wir Sie hinsichtlich Ihres HACCP-Konzepts.



## Steigern Sie

- Effizienz
- Akzeptanz von PSA
- Sicherheit der Mitarbeitenden
- Einfachheit der Logistik
- Aufmerksamkeit gegenüber Risiken



## Reduzieren Sie

- Arbeitsunfälle
- Materialverschleiss
- Umgehung von Sicherheitsvorschriften
- Beschaffungskosten
- Unerkannte Gefahren



Profitieren Sie von unserer langjährigen Erfahrung und von unserem umfassenden Sortiment. Sie haben die Möglichkeit, sich mit unseren Spezialisten auszutauschen und vor Ort beraten zu lassen. In unserem PSA-Bus zeigen wir eine Auswahl an Schutzbekleidung, und Schuhe können anprobiert werden.

## Ihre Vorteile


- PSA-Ausstellungs- und Verkaufsfahrzeug
- Erstellen von PSA- und Hautschutzplänen nach individuellen Kundenanforderungen
- Mitarbeiterausstattung beim Kunden
- Fachmännische Beratung durch ausgebildetes Personal
- Kundenspezifische Konfektionierung
- Kataloge und Produktdatenblätter im Online-Shop oder zum Bestellen unter [psa-ch@maagtechnic.com](mailto:psa-ch@maagtechnic.com)
- Mitarbeiterschulungen und Einweisungen
- Betriebsbegehungen und Gefahrenanalyse



# Maagtechnic in Zahlen

Zahlen sind mehr als nur Ziffern. Sie stehen für die Herkunft, das Versprechen und die Zukunft.

Seit mehr als 110 Jahren stehen unsere Mitarbeitenden im Zentrum – sie bürgen für Innovation sowie Konstanz und pflegen langjährige Kundenbeziehungen. Aus dem ehemaligen Familienunternehmen ist ein Multiproduktspezialist geworden. Nicht nur national, sondern – als Teil der ERIKS-Gruppe – auch international, gehören wir zu den Marktführern.

Mitarbeitende in der Schweiz  = 10

# 110



SEIT **2014**  
**ERIKS**

# ENGINEERING



ENTWICKLUNG    PROTOTYPEN    NULLSERIEN    OPTIMIERUNG    QUALITÄTSSICHERUNG

KAFFEE-  
PORTIONEN  
PRO JAHR  
 = 10'000

# 48'



SPEZIALZULASSUNGEN  
UND KONFORMITÄTEN  
§§§§§§§§§§§§§§  
§§§§§§§§

# >20

Spezialzulassungen und Konformitäten für die Lebensmittel- und Pharmaindustrie sowie Wasser- und Gasversorgung.

KONFEKTIONIERUNG  
HERSTELLUNG  
MONTAGE

MULTIPRODUKTSPEZIALIST

# 700'000



Anzahl Produkte  = 100'000

## Let's make industry work better

# Fünf

STANDORTE  
IN DER SCHWEIZ

DÜBENDORF  
CRISSIER  
FÜLLINSDORF  
GÜMLIGEN  
PRATTELN

# 114



# JAHRE

ERFAHRUNG

- 1905 Gründungsjahr
- 1915 Erster gedruckter Gummi-Maag-Katalog
- 1944 Eröffnung erste Gummi-Maag-Filiale in St. Gallen
- 1949 Neuer Inhaber; Verkauf der Gummi-Maag AG an die Dätwyler-Gruppe
- 1950 Wandel vom Anbieter für Privatpersonen zum Industrielieferanten
- 1970 Gummi-Maag expandiert in die Westschweiz
- 1975 Umzug an den heutigen Standort in Dübendorf
- 1982 Gummi-Maag druckt als erster technischer Händler einen Gesamtkatalog mit Preisen
- 1983 Aus Gummi-Maag wird die Maag Technic AG
- 1998 Maag Technic expandiert nach Deutschland und übernimmt die Fahnletechnik in Göppingen
- 2000 Maag Technic betreibt einen eigenen E-Shop; 50'000 Artikel können online bestellt werden
- 2004 Spatenstich für das neue Logistikzentrum in Dübendorf
- 2005 Maagtechnic feiert ihr 100-Jahr-Jubiläum
- 2007 Maagtechnic expandiert nach Frankreich und übernimmt die Revol-Gruppe
- 2014 Maagtechnic tritt in die ERIKS-Gruppe ein
- 2015 Optimierung der Firmenstruktur und Erweiterung des Sortiments
- 2016 Der neue Online-Shop ist live



**Dübendorf**

Sonnentalstrasse 8  
8600 Dübendorf  
Mit Abholschalter für  
vorbestellte Ware  
T +41 (0)848 111 333  
F +41 (0)848 111 334  
verkauf-ch@maagtechnic.com

**Crissier**

Chemin de Mongevon 23  
1023 Crissier  
T +41 (0)848 111 666  
F +41 (0)848 111 667  
vente-ch@maagtechnic.com

**Füllinsdorf**

Schneckelerstrasse 9  
4414 Füllinsdorf  
T +41 (0)61 315 30 30  
F +41 (0)61 311 44 63  
kunststoffzentrum-ch@maagtechnic.com

**Gümligen**

Shell Lubricants  
Worbstrasse 221  
3073 Gümligen  
lubetec@maagtechnic.com

**Pratteln**

Hohenrainstrasse 12B, Tor 7  
4133 Pratteln  
T +41 (0)848 111 333  
info-ch@maagtechnic.com

**Folgen Sie uns auf**

[maagtechnic.ch](http://maagtechnic.ch)  
[shop.maagtechnic.ch](http://shop.maagtechnic.ch)

**Let's make industry work better**