



Ammeraal Beltech

案例研究



AmSqueeze 分离带

情景

新鲜水果的加工步骤之一是将果皮与果肉分离。分离带对于该流程所使用的机械设备至关重要。传统输送带往往会给客户带来各种问题，例如分层或表面开裂、由于硬度和抓力不足而导致降低产量，以及因张力不当而导致效率低下。边缘不封边无法保证清洁度而造成卫生问题。

行业

食品

产品

AmSqueeze

应用

果蔬加工 - 分离机



解决方案

Ammeraal Beltech推出的**AmSqueeze 300 系列**是分离机的理想解决方案。其优质涂层和无缝织物结构可防止分层和表面开裂。A93 花纹可提高抓力，而聚氨酯涂层可减少磨损，从而延长输送带使用寿命。适用于软质果蔬分离应用的AmSqueeze率先在墨西哥市场推广，实际使用寿命是竞品的两倍多。此外，封闭带边、特色表面花纹和优质表面涂层使其易于清洁，从而改善了卫生状况。

- AmSqueeze 318 用于 Baader 605
- AmSqueeze 316 用于 Baader 699



优势

- 产能提升
- 使用寿命延长一倍
- 易于清洁
- 保证食品安全

