

Bandes pour l'industrie boulangère





La connaissance de votre process de production

Un spécialiste de votre industrie

Nous connaissons l'industrie de la boulangerie. La salubrité des aliments, l'uniformité, la qualité, la durée de conservation et la réduction des déchets sont tous des facteurs critiques. Nous savons à quel point il est important de faire tourner votre production 24 h sur 24 et que tout arrêt peut se révéler préjudiciable et onéreux.

C'est pourquoi nous avons élaboré les bandes les plus adaptées à votre secteur d'activité, permettant de minimiser la maintenance et de maximiser l'hygiène.



Ammeraal Beltech membre de l'EHEGD (European Hygienic Engineering and Design Group)



Les bandes de qualité alimentaire sont conformes aux normes CE 1935/2004, UE 10/2011 et aux normes de la FDA



Solutions de bandes hygiéniques et sans danger pour les aliments

- **Ropanyl Premium Plus** – gamme de bandes de boulangerie non rétrécissable de qualité supérieure
- **Bandes bleu pâle** – Pour faciliter la détection et réduire la fatigue oculaire
- **Bandes Soliflex** – L'ultime bande homogène hygiénique
- **KleenEdge aux bords non effilochables** – Pour protéger contre la contamination des fils et des fibres
- **Bandes antimicrobiennes** – Pour aider à réduire le nombre de bactéries
- **Bandes modulaires en plastique uni** – faciles à nettoyer pour une production de boulangerie uniforme et sans danger pour les aliments
- **Bord scellé AmSeal** – Bords de bande durables et faciles à nettoyer
- **Tasseaux sans pieds** – Tasseaux hygiéniques, et faciles à nettoyer
- **Nonex et Ropanyl** – Revêtements sans fissures pour bandes multiplis

Les bandes Ammeraal Beltech de qualité alimentaire sont conformes aux normes alimentaires internationales, telles que EC1935/2004, UE 10/2011, FDA, USDA et contribuent à la mise en œuvre de vos programmes HACCP.



Assainissement et hygiène

- De faibles niveaux d'hygiène à n'importe quelle étape de votre process de production peuvent affecter la bonne qualité et la durée de conservation de vos produits et peuvent même causer des risques sanitaires.
- Les produits hygiéniques d'Ammeraal Beltech sont des solutions reconnues pour protéger la santé humaine et votre entreprise.
- De nouvelles expériences et connaissances sont acquises quotidiennement – demandez l'opinion des spécialistes des services et ventes locaux d'Ammeraal Beltech sur vos exigences ou problèmes spécifiques.



La satisfaction de tous vos besoins en matière de bandes...



Présentation de la bande Nano Transfer Belt (NTB) uni

- bande idéale pour la zone d'emballage
- de très petit pas, pour des points de transfert rapprochés
- surface fermée, aucun accrochage des emballages
- entraînement positif par pignon autoguidé



uni Flex ASB et L-ASB

- pour les convoyeurs incurvés et droits
- adapté pour les étuves, réfrigérateurs et congélateurs à spirale et linéaires
- surface de bande ouverte à 43%
- charge élevée



uni Flex OSB et L-OSB

- la meilleure bande pour les solutions de traitement
- libre circulation d'air, ouverte à 65%
- une grande résistance tout en étant légère pour économiser l'énergie
- contact minimal avec les produits avec une surface de contact de seulement 14%
- affaissement étendu par un facteur de 2,2

Une gamme complète de bandes modulaires

Notre gamme de bandes modulaires apporte des qualités uniques aux lignes de traitement de l'industrie boulangère, des bandes fermées avec des propriétés anti-adhérentes pour une manipulation facile de la pâte aux bandes flexibles à grande surface ouverte pour un refroidissement plus efficace.



Consommation d'énergie réduite

- La série Flex uni est la solution idéale pour combiner des applications rectilignes et à courbures en une seule bande.
- De grandes surfaces de bande ouvertes pour des transferts de chaleur de process et des économies d'énergie optimaux.
- Des polymères avancés sans danger pour les aliments améliorent les caractéristiques anti-adhérentes, réduisent la friction ainsi que la consommation d'énergie.

Apprenez-en davantage sur www.ammeraalbeltech.com

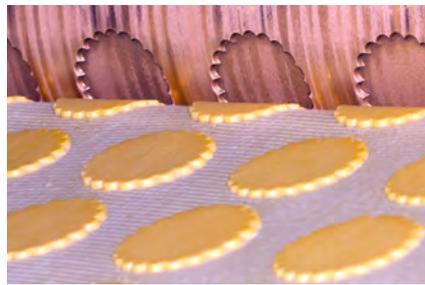


... avec des bandes...



Bandes Nonex

- résistantes aux agents de nettoyage contenant du chlore
- disponibles avec des propriétés antimicrobiennes
- revêtements adhérents



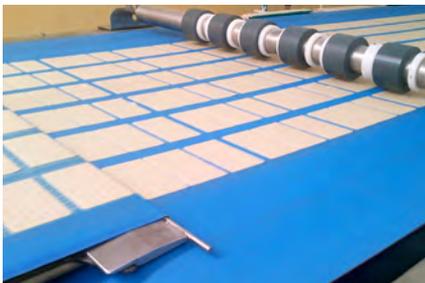
Bandes tissées sans fin AmDough

- pour les mouleurs rotatifs et les couteaux rotatifs
- une gamme plus large pour les biscuits
- arêtes fortement renforcées



Bandes Soliflex PRO et PRO mini

- bandes hygiéniques homogènes
- faciles et rapides à nettoyer
- conception autoguidée à entraînement positif



Bandes Ropanyl Premium Plus

- qualité supérieure résistant à l'effilochage



Bandes courbes

- transport en douceur des produits

Les produits **Soliflex PRO et PRO mini** ne sont pas disponibles dans toutes les régions. Contactez votre commercial d'Ammeraal Beltech pour plus d'informations.



Bandes en tissu imprégnées de Ropanol

- excellentes propriétés anti-adhérentes
- non rétrécissables
- Jonction fiable pour une durée de vie prolongée



Bandes Ropanyl

- pour les lames de couteaux
- grande stabilité latérale
- propriétés d'adhérence non collante

Bandes Ropanyl

- Construction ultra souple
- Une technologie sans rétrécissement
- D'exceptionnelles performances de résistance à l'effilochage
- D'excellentes propriétés anti-adhérentes avec une finition mate
- Moins de produits endommagés et contaminés
- Moins de tension requise
- Moins de désalignement



... ordinaires et spécialisées



Bandes de positionnement U2 Permaline

- toutes les conceptions et couleurs d'impression possibles
- optimisation de votre process de production
- impression durable sans danger pour les aliments



Bandes PFTE

- revêtement en PFTE et en silicone
- Température de fonctionnement allant de 70 °C to 260 °C
- à faible frottement/antiadhérentes



Bandes Ultranyl

- résistantes aux chocs thermiques de courte durée
- résistantes aux effets de brunissement
- résistantes à l'hydrolyse



- Solicord** : Courroies en V et rondes bleues de qualité alimentaire
- pour contribuer à la mise en œuvre de votre programme HACCP
 - surface de contact produit-bande réduite
 - pour un transfert des produits en douceur



Bandes de démouleuses

- vide optimal avec une large gamme de ventouses
- supports de rétention pour insertion rapide



Tasseaux escamotables

- permet l'utilisation de racleurs avec les tasseaux
- idéal pour les produits qui adhèrent aux bandes transporteuses
- efficacité des coûts, moins de déchets, moins de temps perdu





Concept de Point de Vente unique pour les bandes

Ammeraal Beltech est une société mondiale leader dans la fabrication de bandes et courroies, grâce à des services et des solutions qui facilitent la transformation et le transport d'une incroyable variété de produits.

Notre succès repose sur notre étroite collaboration avec les clients et sur le contrôle que nous avons sur l'entière chaîne de valeur – conception, construction, fabrication, vente et entretien.

La plus large gamme de produits de l'industrie

Ammeraal Beltech saura vous fournir tous les produits et services que vous recherchez en matière de bandes et de courroies, pour des opérations d'achats et de logistique où vous ne perdrez ni temps ni argent. Quelles que soient vos exigences de transport et de transformation, nous avons la solution qu'il vous faut.

Les avantages proposés aux utilisateurs finaux et aux équipementiers dans le secteur de la boulangerie sont notre capacité à trouver des solutions fiables et rentables pour des applications spécifiques. De la manipulation des ingrédients à l'emballage final, la gamme complète d'Ammeraal Beltech couvre tous vos besoins.

Quelques exemples de nos solutions de bandes pour l'industrie de la boulangerie :

- **Bandes modulaires en plastique uni** pour les process multiples de boulangerie
- **Bandes Ropanyl** pour hygiène alimentaire et transfert sur sabre
- **Bandes PTFE** pour les applications de cuisson et de congélation cryogénique
- **Bandes antimicrobiennes** pour la manipulation de vos pâtes
- **Bandes Ziplink®** pour réduire les temps d'arrêt de vos détecteurs de métaux
- **Bandes UltraSync** pour le transport synchronisé sans contrainte de la pâte levante
- **Bandes tissées sans fin AmDough** pour mouleurs rotatifs
- **Bandes spécialement conçues** sur mesure pour votre machine d'emballage
- **Chaînes en acier et en plastique uni** pour votre transport de plateau
- **Bandes Soliflex PRO et PRO mini** bandes hygiéniques homogènes pour la manipulation des pâtes et l'emballage des produits de boulangerie gras et collants
- **Bandes UltraScreen** pour les applications de lavage et de séchage de nourriture
- **Courroies en V et rondes Solicord** pour une variété de process tels que la garniture, le refroidissement et l'emballage

ONE STOP
belt

stocks locaux
remplacement rapide des bandes
délai de livraison réduit
Assistance 24 heures sur 24,
7 jours sur 7



Livraison juste à temps

Ammeraal Beltech comprend l'importance de faire tourner votre production et sait que tout arrêt peut se révéler préjudiciable et onéreux. C'est pourquoi nous proposons un réseau de service mondial, disponible localement à toute heure.

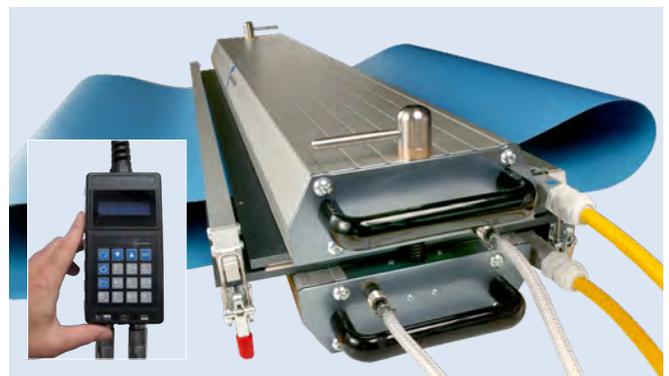
Une solide combinaison de couverture géographique, de connaissance du secteur d'activité et de gestion du produit est la fondation d'une organisation innovante et orientée service.

Consulter sur place pour discuter des recommandations de nettoyage de bande comme des résolutions de problèmes est la motivation de nos ingénieurs commerciaux. Appelez votre représentant local pour obtenir plus de détails sur nos solutions en rapport avec la sécurité alimentaire.



Excellence des services, des conseils et de la fabrication

- Ammeraal Beltech propose une large gamme de bandes et d'accessoires pour aider à améliorer le niveau d'hygiène afin de protéger contre les bactéries d'origine alimentaire pouvant provoquer des maladies.
- Un personnel qualifié est joignable à tout moment pour réparer et installer des bandes en utilisant un équipement professionnel, adapté aux usines alimentaires.
- La plupart des commandes peuvent être envoyées directement du stock.



Découpage de bande rapide, facile et précis

Avec notre gamme d'équipement de jonction Maestro, Ammeraal Beltech a fait un grand bond en avant dans les domaines critiques concernant la qualité, la vitesse et la précision de la jonction.

Notre nouveau boîtier de contrôle de presse de jonction informatisé, portable et compact complète parfaitement la presse Maestro et fait des jonctions de précision un jeu d'enfant.

**Apprenez-en davantage sur
www.ammeraalbeltech.com**

Contacts locaux

... et 150 autres centres de service
sur ammeraalbeltech.com

Allemagne

T +49 4152 937-0
info-de@ammeraalbeltech.com

Argentine

T +54 11 4218 2906
info-ar@ammeraalbeltech.com

Australie

T +61 3 8780 6000
info-au@ammeraalbeltech.com

Autriche

T +43 171728 133
info-de@ammeraalbeltech.com

Belgique

T +32 2 466 03 00
info-be@ammeraalbeltech.com

Canada

T +1 905 890 1311
info-ca@ammeraalbeltech.com

Chili

T +56 2 233 12900
info-cl@ammeraalbeltech.com

China

T +86 512 8287 2709
info-cn@ammeraalbeltech.com

Colombie

T +57 893 9890
info-co@ammeraalbeltech.com

Corée du Sud

T +82 31 448 3613-7
info-kr@ammeraalbeltech.com

Danemark

T + 45 7572 3100
info-dk@ammeraalbeltech.com

Espagne

T +34 93 718 3054
info-es@ammeraalbeltech.com

États-Unis

T +1 847 673 6720
info-us@ammeraalbeltech.com

Finlande

T +358 207 911 400
info-fi@ammeraalbeltech.com

France

T +33 3 20 90 36 00
info-fr@ammeraalbeltech.com

Hongrie

T +36 30 311 6099
info-hu@ammeraalbeltech.com

Inde

T +91 44 265 34 244
info-in@ammeraalbeltech.com

Israël

T +972 4 6371485
info-il@ammeraalbeltech.com

Italie

T +39 051 660 60 06
info-it@ammeraalbeltech.com

Japon

T +81 52 433 7400
info-jp@ammeraalbeltech.com

Luxembourg

T +352 26 48 38 56
info-lu@ammeraalbeltech.com

Mexique

T +52 55 5341 8131
info-mx@ammeraalbeltech.com

Malaisie

T +60 3 806 188 49
info-my@ammeraalbeltech.com

Pays-Bas

T +31 72 57 51212
info-nl@ammeraalbeltech.com

Pologne

T +48 32 44 77 179
info-pl@ammeraalbeltech.com

Portugal

T +351 22 947 94 40
info-pt@ammeraalbeltech.com

République Tchèque

T +420 567 117 211
info-cz@ammeraalbeltech.com

Royaume-Uni

T +44 1992 500550
info-uk@ammeraalbeltech.com

Singapour

T +65 62739767
info-sg@ammeraalbeltech.com

Slovaquie

T +421 2 55648541-2
info-sk@ammeraalbeltech.com

Suède

T +46 44 780 3010
info-se@ammeraalbeltech.com

Suisse

T +41 55 2253 535
info-ch@ammeraalbeltech.com

Thaïlande

T +66 2 902 2604-13
info-th@ammeraalbeltech.com

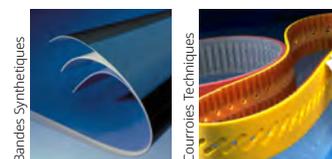
Turquie

T +90 232 877 0700
info-tr@ammeraalbeltech.com

Vietnam

T +84 8 376 562 05
info-vn@ammeraalbeltech.com

Conseils pratiques Pour tous vos besoins en bandes Stock et service locaux



Coordonnées Générales:

Ammeraal Beltech
P.O. Box 38
1700 AA Heerhugowaard
The Netherlands

T +31 (0)72 575 1212
info@ammeraalbeltech.com

ammera.com