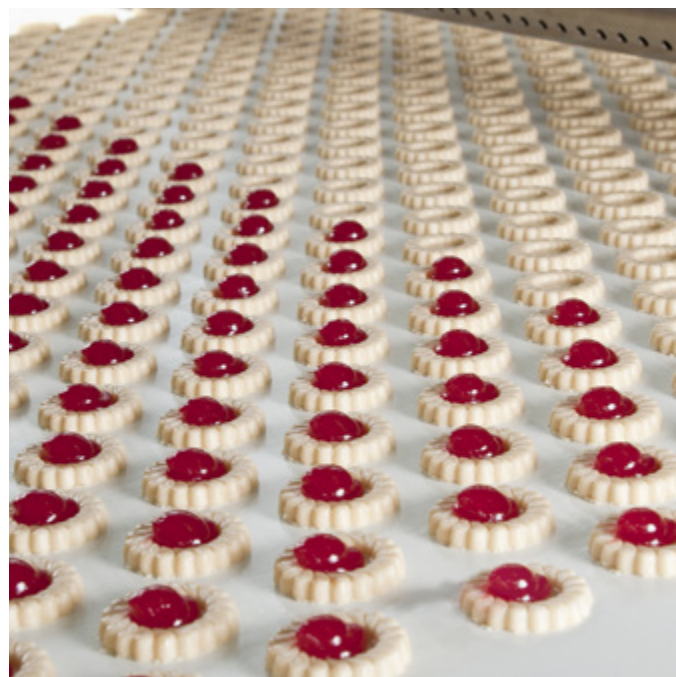
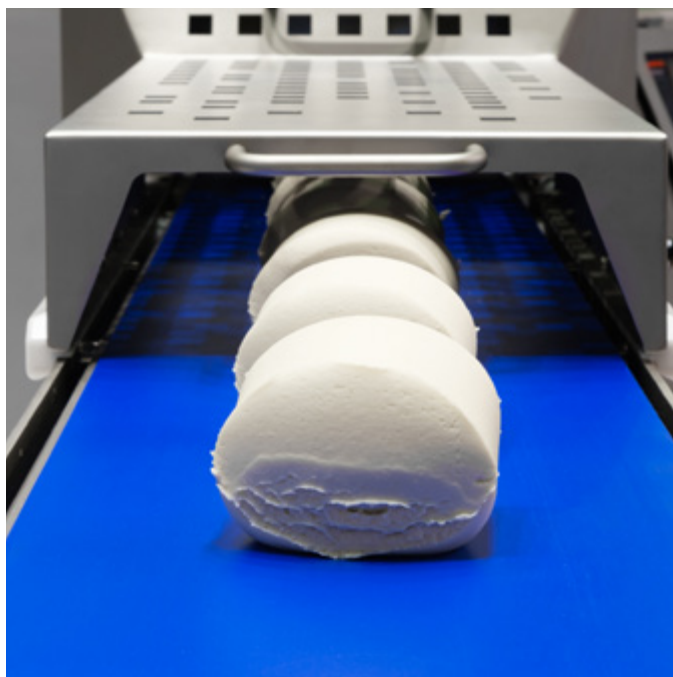


# Correias e Esteiras para a Indústria de Panificação





# Conhecendo seu processo de produção

## Especialista no seu setor

Conhecemos a indústria de panificação. Segurança do alimento, consistência, qualidade, prazo de validade e redução de desperdício são fatores críticos. Sabemos a importância de manter a produção funcionando 24 horas por dia, 7 dias por semana, e o quão custoso e disruptivo o tempo de parada pode ser.

É por isso que desenvolvemos as melhores correias e esteiras para sua indústria, para minimizar a manutenção e maximizar a higiene.



*Ammeraal Beltech  
member European  
Hygienic Engineering  
& Design Group*



*Food Grade belts comply  
with EC 1935/2004 and FDA  
standards supporting your  
ISO 22000 requirements  
(previously HACCP)*

## Soluções para segurança do alimento e higienização de correias e esteiras

- **Correias sintéticas de alta qualidade** – antiaderentes, antidesfiamento, antiencolhimento e antiestáticas
- **Correias detectáveis por detectores de metal e/ou raios X** – contra elementos estranhos
- **O design ideal de correia homogênea higiênica**
- **Correias sintéticas com bordas antidesfiamento** – protege contra contaminação de fios e fibras
- **Correias antimicrobianas** – ajudam a reduzir a carga bacteriana
- **Esteiras modulares e acessórios úteis para a higienização** – para produção uniforme e segura em panificação
- **Correias sintéticas com bordas seladas** – duráveis e fáceis de limpar
- **Solicord** - correias azuis redondas e em V de qualidade alimentar para transferência suave de produtos
- **Footless flights** – taliscas higiênicas e fáceis de limpar para correias sintéticas

As correias de grau alimentício Ammeraal Beltech atendem aos padrões alimentares internacionais, como CE1935/2004, FDA, UE 10/2011, e aos requisitos da ISO 22000

## Sanitation and hygiene

- Baixos níveis de higiene em qualquer estágio do seu processo de produção podem afetar a boa qualidade e a vida útil dos produtos e representar risco à saúde..
- As soluções higiênicas da Ammeraal Beltech são comprovadas para proteger a saúde humana e o seu negócios.
- Todos os dias fazemos experiências e adquirimos novos conhecimentos. Peça a opinião dos seus especialistas locais e da assistência Ammeraal Beltech para resolver seus problemas ou requisitos específicos.



**Escaneie o QR Code e  
descubra mais em nosso site!**







## Satisfazendo todas as suas necessidades de transporte...



### uni NTB - Nano Transfer Belt

- Esteira ideal para a área de empacotamento
- Menor passo, para transferência perfeita em ponta de faca
- Superfície fechada, sem enrosocos na embalagem
- Autoalinhamento, acionamento positivo por engrenagem



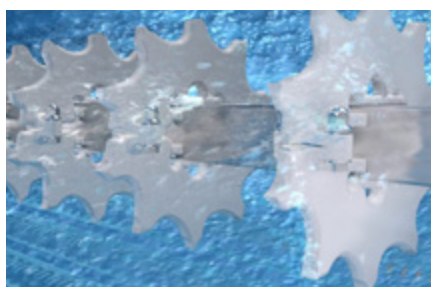
### uni Flex ASB e L-ASB

- Para transportadores retos e curvos
- Adequado para espirais e linhas de fermentação, resfriamento e congelamento
- Com 43% de superfície aberta
- Para cargas pesadas
- Fator de raio de até 1,6



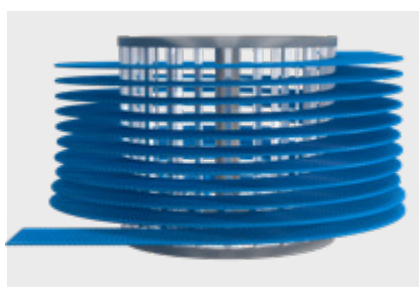
### uni Flex OSB e L-OSB

- A solução ideal em correia de processamento
- Fluxo de ar irrestrito, 65% aberta
- Alta resistência, mas leve para economizar energia
- Contato mínimo com o produto, só 14% de área de contato
- Fator de raio 2,2



### Engrenagem uni UltraClean

- Superfície posterior do dente arredondada
- Design exclusivo, reduz 75% a área de contato com o eixo
- Aberturas de encaixe arredondadas
- Superfície de limpeza reduzida em 25%
- Disponível em modelo bipartido



### Sistema uni Direct Drive™

- Tecnologia confiável
- Sem manutenção
- Longa vida útil
- Engrenamento suave e contínuo



### uni Pop-up Flight

- Permite o uso de raspadores em esteiras com taliscas
- Ideal para produtos que grudam em esteiras transportadoras
- Melhor custo-benefício, menos desperdício, tempo reduzido



... com correias padrão e ...



**Dectyl - Sintéticas, detectáveis por detectores de metal**

- Propriedades antiaderentes
- Borda de correia fechada Amseal
- Linha completa de acessórios em material detectável
- Cartões de teste para comprovar a detecção



**Correias sintéticas Duraclean**

- Propriedades antiaderentes
- Alta liberação
- Resistente ao desgaste
- Superfície fácil de higienizar
- Fácil de raspar



**Correias sintéticas Nonex**

- Superfícies com alta aderência
- Alta flexibilidade
- Resistente a agentes de limpeza com cloro
- Disponível com propriedades antimicrobianas



**Correias PTFE**

- Revestida com PTFE e silicone
- Temperatura de trabalho de -70°C (-94°F) até +260°C (+436°F)
- Baixo atrito
- Antiaderente



**Correias homogêneas Soliflex**

- Sintéticas, múltiplos designs de acionamento positivo (PRO, barra central, barra completa)
- Fácil e rápido de limpar
- Autoalinhamento, design de acionamento positivo (Soliflex PRO)



**Correias sintéticas Premium Plus**

- Processamento de alta qualidade
- Transferência de ponta de faca pequena, para produtos menores
- Linha de correias antidesfiamento
- Encolhimento mínimo



**Correias sintéticas curvas**

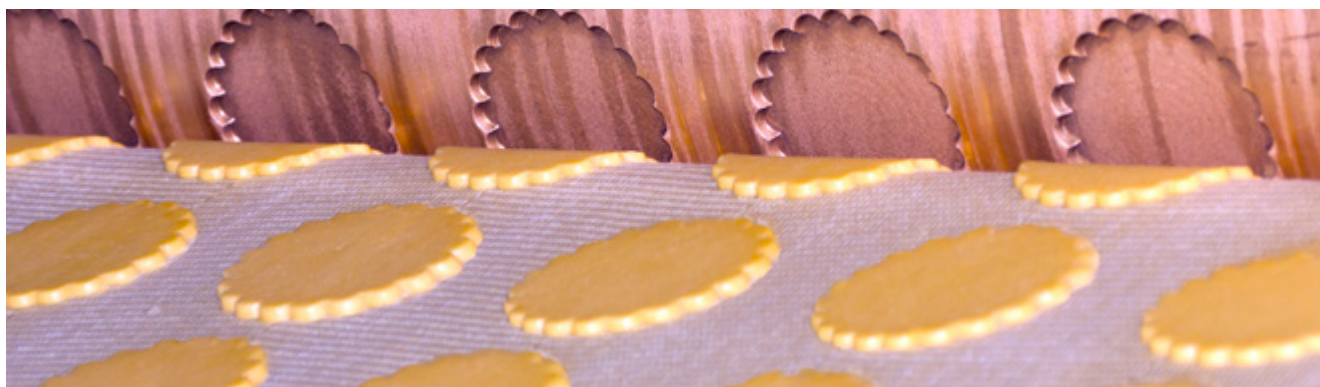
- Transporte suave de produtos
- Borda antirrasgo
- Flexibilidade em todas as direções



**Correias sintéticas Ropanol**

- Excelentes propriedades antiaderentes
- Antiencolhimento
- Fácil alinhamento





## ... correias especiais



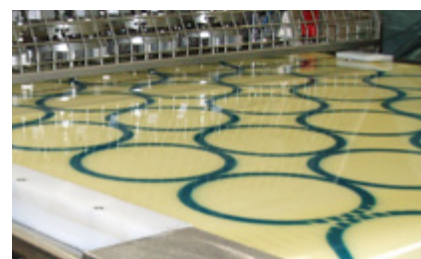
### **Correias elásticas RAPPLON®**

- Elasticidade confiável e estável
- Método de emenda fácil e rápido, reduzindo o tempo de parada
- Disponível com diferentes propriedades de superfície
- Disponível com corpo detectável por detectores de metal



### **Correias sem emenda AmDough**

- Correias sem emenda para moldadoras rotativas
- Ampla variedade para todos os tipos de biscoitos
- Ourelas reforçadas mediante solicitação



### **Correias de posicionamento Permaline U2**

- Permite qualquer design de impressão e cor
- Otimiza seu processo de produção de pizza e croissant
- Segurança para alimentos e impressão duradoura



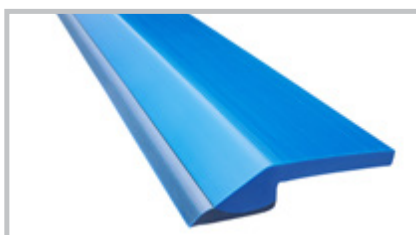
### **Correia sintética Duratemp**

- Correia de alimentação e saída de forno resistente ao calor
- Extra resistente a altas temperaturas de trabalho, operando de forma confiável a 115 °C e suportando picos de até 130 °C.
- Efeito de escurecimento reduzido
- Impregnação antiabsorção
- Emenda fácil e confiável, mesmo no local
- Em conformidade com o grau alimentício em relação à CE 1935/2004, UE 10/2011 e FDA
- Pode ser usada com sistemas detectores de metais



### **Solicord**

- Correias redondas e em V, de classe alimentar
- Menor superfície de contato com o produto, para transferência suave
- Disponível com corpo detectável por detectores de metal



### **UltraScraper metal-detectável**

- Limpeza extremamente eficaz
- Borda macia (adequada à dureza da correia)
- Propriedades antimicrobianas



### **Correias Depanner**

- Ótima tecnologia de vácuo com ampla gama de ventosas
- Suportes de retenção de inserção rápida
- Propriedades antimicrobianas



### **Correias AMMdrive**

- Acionamento positivo
- Alinhamento excepcional
- Sistema plug&play (uso imediato)
- Reforçada, para serviços pesados



## O conceito One-Stop Belt Shop

*A Ammeraal Beltech é uma empresa líder global e uma verdadeira One-Stop Belt Shop, que fornece serviços e soluções para ajudar a processar e transportar uma gama extraordinária de produtos.*

*Nosso sucesso é baseado em nossa estreita cooperação com os clientes e no controle que temos sobre toda a cadeia de valor – design, fabricação, vendas e serviços.*



### A mais ampla linha de produtos do setor

Na Ammeraal Beltech você pode encontrar todos os produtos e serviços de correias que precisa, economizando tempo e dinheiro em compras e logística. Não importa como você esteja transportando ou processando, podemos oferecer as soluções certas.

Os benefícios oferecidos aos usuários finais e OEMs no setor de panificação são nossa capacidade de encontrar soluções confiáveis e econômicas para aplicações específicas. Do manuseio de ingredientes à embalagem final, tudo pode ser fornecido pela ampla linha de produtos da Ammeraal Beltech.

Nossas soluções de correias para panificação:

- **Esteiras modulares em plástico uni** para múltiplas aplicações nos processos de panificação
- **Sistema uni Direct Drive™ com esteiras modulares**, para aplicações mais difíceis em espiral
- **Engrenagem uni UltraClean para esteiras modulares**, para desempenho higiênico excepcional em aplicações mais exigentes de panificação
- **uni Pop-up Flight** para higiene alimentar e eficiência em transportadores inclinados
- **Correias Dectyl detectáveis**, contra corpos estranhos
- **Correias sintéticas Duraclean** com excelentes propriedades de liberação
- **Correias Nonex** com flexibilidade e aderência elevadas
- **Correias sem emenda AmDough** para moldadores rotativos
- **Correias homogêneas higiênicas Soliflex** para manuseio de massa e embalagem de produtos assados engordurados e pegajosos
- **Correias Premium Plus** com design higiênico e transferência em ponta de faca
- **Correias sintéticas Duratemp** para altas temperaturas
- **Correias PTFE** para aplicações de cozimento em forno e congelamento criogênico
- **Correias projetadas**, sob medida para sua máquina de embalagem
- **Correias elásticas RAPPLON® para alimentos**, com alta elasticidade e confiabilidade
- **Correias Solicord**, redondas e em V para uma variedade de processos como cobertura, resfriamento e embalagem





## Pontualidade na entrega

A Ammeraal Beltech entende a importância de manter a produção funcionando e sabe o quão custoso e disruptivo o tempo de parada pode ser. É por isso que oferecemos uma rede de assistência mundial, disponível 24 horas por dia, em nível local.

A base de uma organização inovadora e orientada a serviços é a sólida combinação de cobertura geográfica, conhecimento do segmento industrial e gerenciamento de produto..

Consultoria no local, desde recomendações para limpeza de correias até a solução de problemas, é o objetivo dos nossos engenheiros comerciais. Entre em contato com o seu representante local para mais detalhes sobre nossas soluções de segurança alimentar.



### Excelente assistência, consultoria e fabricação

- A Ammeraal Beltech oferece uma ampla linha de correias e acessórios para auxiliar na melhoria dos níveis de higiene e para proteger contra bactérias patogênicas de origem alimentar.
- Pessoal qualificado está à disposição para reparar e instalar correias usando equipamento profissional, adequado para fábricas de produtos alimentícios.
- A maior parte dos pedidos pode ser despachada diretamente do estoque.

**Saiba mais em [www.ammeraalbeltech.com](http://www.ammeraalbeltech.com)**



### Emenda de correia: rápida, fácil e precisa

Com nossa linha de equipamentos de emenda Maestro, a Ammeraal Beltech deu um grande passo adiante nas áreas críticas de qualidade, velocidade e precisão de emenda.

Nossa unidade de controle de pressão de emenda, compacta, portátil e computadorizada, complementa perfeitamente a prensa Maestro e torna a emenda precisa e extremamente fácil.

## Descubra seu contato local

O parceiro local de escolha para soluções sustentáveis de correias transportadoras - no mundo todo.



**Informações gerais para contato:**

**Ammeraal Beltech**

P.O. Box 38  
1700 AA Heerhugowaard  
The Netherlands



Escanele o QR Code  
e encontre seu  
contato local

T +31 72 575 1212

[www.ammeraalbeltech.com](http://www.ammeraalbeltech.com)

