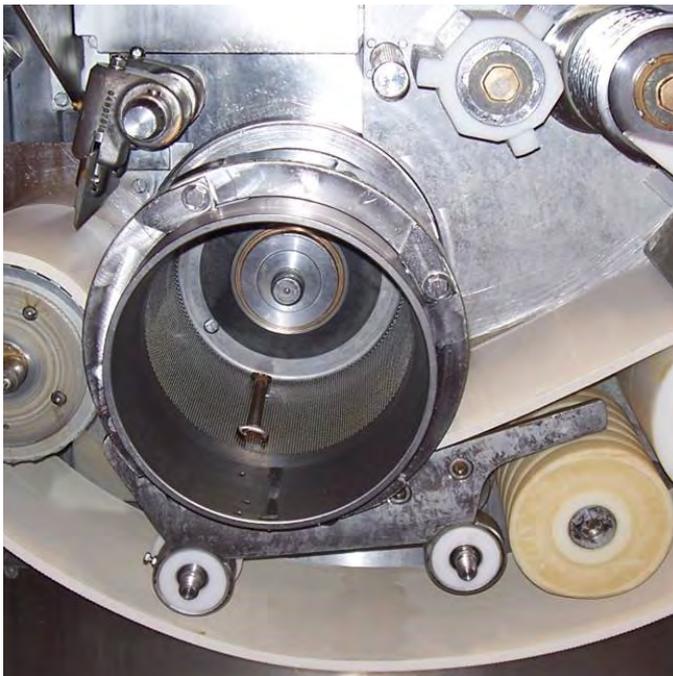


Bande pour l'Industrie de la Viande et de la Volaille





Comprehension de Vos Processus de Production

Ammeraal Beltech a les bonnes solutions de bande pour toutes les applications dans les industries de la viande et de la volaille, y compris:

Accrochage; Ebouillantage; Plumage; Evisceration; Co-produits et abats; Lavage; Refroidissement; Pesée, mise en lots et tri; Transformation supplémentaire; Emballage et & Logistique"



Ammeraal Beltech
member of the European
Hygienic Engineering
& Design Group



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

Nettoyage et hygiène

Challenge

Une mauvaise hygiène à n'importe quelle étape de votre processus de production peut affecter la qualité et la durée de conservation du produit et peut même entraîner des risques pour la santé.

Solution

Nous avons développé une gamme de bande de process pour une utilisation dans des applications où les solutions hygiéniques et sanitaires sont de la plus haute importance.

Plus d'informations sur www.ammeraalbeltech.com

ONE STOP
belt





SAFE & CLEAN



*Bande modulaire uni DTB
(bande pour le désossage et la découpe)*



UltraClean pignon 2 parties



Bande Homogène Soliflex

La génération de bandes issue du concept SAFE & CLEAN

La sécurité alimentaire est plus importante que jamais! En tant que fabricant leader de bandes transporteuses et de process, en particulier pour l'industrie alimentaire, Ammeraal Beltech développe en permanence de nouvelles générations de produits et de solutions axés sur l'hygiène, la pierre angulaire de votre activité et de celle d'Ammeraal Beltech. La confiance dans notre démarche en matière de sécurité alimentaire est la raison primordiale justifiant le choix d'Ammeraal Beltech comme fournisseur de bande.

Le concept **SAFE & CLEAN** vous aide de deux manières :

SAFE

- Des produits sûrs, en totale conformité avec les normes internationales telles que la CE 1935/2004, l'UE 10/2011 et celles de la FDA.
- Conception, couleurs et matériaux de bande qui vous aident à mettre en œuvre votre programme HACCP/ omologation ISO 22000
- Solutions innovantes pour éviter la migration vers les denrées alimentaires
- Fiches techniques et attestations pour la traçabilité des matériaux utilisés

CLEAN

- Bandes nettoyables facilement et rapidement
- Réduction drastique des coûts de nettoyage
- Moins de main-d'œuvre, d'eau et de détergent requis
- Conceptions uniques pour un nettoyage facilité (pas d'endroits où les bactéries peuvent se dissimuler)
- Possibilité de nettoyer en fonctionnement
- Meilleur contrôle de la contamination croisée, grâce au contraste visible entre la bande bleue et le produit alimentaire

Ammeraal Beltech Safe & Clean réduit vos coûts de nettoyage



Un Partenaire de Confiance

Ammeraal Beltech travaille avec des distributeurs et des équipementiers en tant que partenaires, pour fournir des solutions de fabrication de bande transporteuse qui peuvent améliorer la qualité des produits, réduire les temps de maintenance et réduire les coûts de fabrication.

Des solutions innovantes pour répondre aux challenges de nos clients:

Les challenges industriels	Les solutions Ammeraal Beltech
Nettoyabilité	Une conception hygiénique sur l'intégralité de notre gamme de produits, rendant le nettoyage plus facile, moins long et plus rentable
Défaut de bande	<ul style="list-style-type: none">• Incassables• Bandes résistants aux chocs• Bandes robustes
Marques de lames	La bande modulaire avec le matériau le plus adapté pour ce travail (Polykétone)
Conditions de fonctionnement extrêmes	Des bandes conçues pour des environnements de travail rudes
Produits humides ou collants	Des matériaux et finitions de bandes non-collants

uni DTB - la Meilleure Bande de Découpe et Désossage du Marché



La bande **uni DTB** est la bande modulaire la plus avancée pour la découpe et le désossage de la viande. La combinaison optimale entre le design innovant et le matériau résistant font de uni DTB le choix idéal, si vous cherchez à améliorer la durée de vie de vos bandes ainsi que diminuer vos coûts de production tout en boostant votre productivité.



Soliflex PRO et Soliflex PRO mini – la bande hygiénique ultime

Les bandes Soliflex PRO et Soliflex PRO mini sont **une solution gagnante pour l'industrie alimentaire**, offrant l'hygiène ultime et un coût d'utilisation réduit.

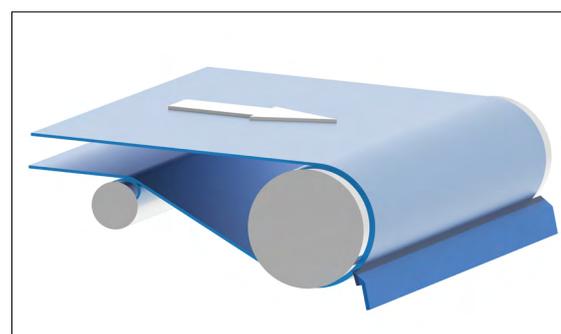
- Conception de bande unique et ultra-hygiénique
- Entraînement positif et guidage latéral – sans entretien
- Excellentes propriétés de décollage de produit; moins de déchets, facilité de nettoyage en un minimum de temps et économie d'eau
- Conception unique des plots et des pignons
- Positionnement personnalisable des plots et accessoires
- Bandes et accessoires bleus pour une sécurité alimentaire accrue
- Matériaux et structures adaptés à votre application



(Également disponible dans la gamme de produits Soliflex : Soliflex Full Bar, Full Bar mini et Center Bar)

Accessoires

- **AmFlight** comme solution unique pour le transport incliné.
- **UltraScraper** – un racleur métal-déTECTABLE et antimicrobien pour une hygiène et une sécurité alimentaire optimisées.



UltraScraper



Conçue pour des Bandes



Uni DTB - Bande Désossage et de Découpe

- Nouveau design de la surface de transport
- Meilleure résistance à l'abrasion et aux coupures, meilleure durée de vie de la bande
- Charnières en forme de S pour minimiser la zone d'impact des couteaux, augmenter la résistance à l'usure
- Améliorer la sécurité alimentaire, réduire les risques de contamination des produits



uni MPB – Bande pour la transformation de la viande

- Modules d'un seul tenant, verrouillage de l'axe, surfaces ouvertes ou fermées, galets ou revêtements caoutchouc
- Matériaux : POM/PE/NBWR
- Qualité alimentaire conforme aux normes NSF/ USDA
- Un favori de l'industrie



Bandes synthétiques Ropanyl, Nonex et Dectyl

- Qualité alimentaire (conforme aux normes CE et FDA), facile à nettoyer
- Bonne résistance aux huiles et aux graisses
- Excellente résistance aux agents de nettoyage
- Disponible en bleu et blanc
- Bords scellés
- Large gamme d'accessoires (tasseaux, bordoflex)



Bandes homogènes RAPPLON® de qualité alimentaire

- Remplacement rapide
- Guidage simple qui préserve les roulements
- Installez et oubliez
- Normes d'hygiène les plus élevées, les bactéries n'ont nulle part où se cacher
- Une jonction simple à la portée de tous



Les bandes de fabrication de saucisses

- Différents profils de surface
- Disponible avec option antimicrobienne
- Bords scellés de protection des câbles de traction en aramide
- Revêtement en silicone (Silam) pour assurer une bonne adhérence dans des environnements froids et humides
- Résistance à l'huile et aux produits chimiques



Les bandes AmSqueeze et MegaSqueeze pour la séparation

- Construction de bande robuste
- Surface facile à nettoyer
- Revêtement résistant à l'usure
- Qualité alimentaire (conforme aux normes CE et FDA)



Bande technique

- Solution 100 % sur mesure
- Large gamme de revêtements supérieurs et de couches de traction, des courroies synthétiques aux courroies crantées
- Qualité alimentaire (conforme aux normes CE et FDA)
- Solution usinée par jet d'eau jusqu'à l'équipement CNC



UltraSync - hygienic belts

- Qualité alimentaire (normes CE et FDA)
- Entraînement de bande sans glissement – même dans des environnements de travail humides ou gras ; Pas T10
- Hygiène améliorée grâce à notre garantie d'étanchéité totale
- Nettoyage facile grâce aux bords scellés et à l'absence d'espace entre les dents



Découvrez votre contact local

Le partenaire local de choix pour les solutions de bandes
- partout dans le monde.

Coordonnées Générales:

Ammeraal Beltech

P.O. Box 38
1700 AA Heerhugowaard
The Netherlands

T +31 72 575 1212

www.ammeraalbeltech.com



Scannez le code QR
pour trouver votre
contact local

