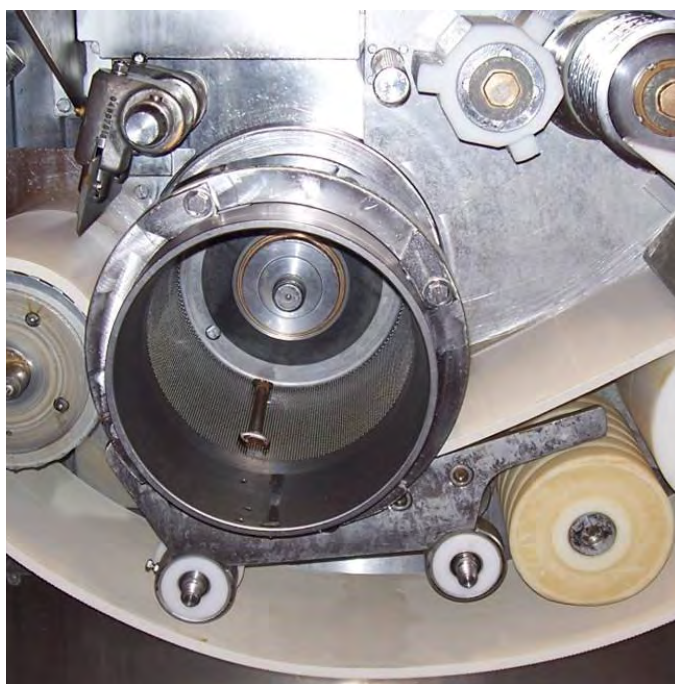


Nastri per l'Industria di Carne e Pollame





Piena Conoscenza di Tutto il Processo Produttivo

Ammeraal Beltech ha la giusta soluzione per tutti i processi nell'industria della carne e del pollame, incluso:

Ricezione; Scottatura; Spiumaggio; Eviscerazione; Recupero sottoprodotti e lavaggio viscere; Refrigerazione; Pesatura, Dosatura & Classificazione carni; Ulteriori processi; Imballaggio e logistica.



*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)*

Sanificazione e Igiene

Sfide

La scarsa igiene in ogni processo della tua produzione può compromettere la qualità del prodotto e la durata di conservazione e può anche causare pericoli per la salute.

Soluzioni

Abbiamo sviluppato una linea di nastri per il processo per l'uso nelle applicazioni dove le soluzioni igieniche e sanitarie sono di primaria importanza.

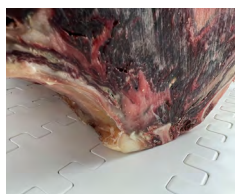
Maggiori informazioni su www.ammeraalbeltech.com

ONE STOP
belt



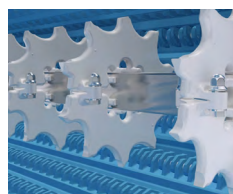


SAFE & CLEAN



Nastro modulare uni DTB (nastro per il Disossamento e Rifilatura della carne)

**UltraClean
Sprocket**



UltraClean 2 - Particolare di pignone



Nastro Omogeneo Soliflex

La generazione dei nastri nata secondo il concetto SAFE & CLEAN

La sicurezza alimentare è più importante che mai. In qualità di produttore leader di nastri di trasporto e di processo, in particolare per l'industria alimentare, Ammeraal Beltech sviluppa costantemente nuove generazioni di prodotti e soluzioni a nastro, focalizzandosi sul concetto di igiene, pilastro del vostro e del nostro business. La fiducia nel nostro approccio alla sicurezza alimentare è la regione principale per scegliere Ammeraal Beltech come fornitore.

Il concetto **SAFE & CLEAN** risponde a due specifiche esigenze della clientela:

SAFE

- Prodotti idonei al contatto alimentare in ottemperanza agli standard internazionali EC 1935/2004 e UE 10/2011 e gli standard FDA
- Il design del nastro, i colori e i materiali, che vi aiutano nel rispetto dei regolamenti ISO 22000 (in precedenza HACCP)
- Soluzioni innovative che evitano la contaminazione degli alimenti
- Tracciabilità dei materiali del nastro

CLEAN

- I nastri sono facili e rapidi da sanificare
- Riduzione drastica dei costi di pulizia
- Minor tempo, acqua e detergenti richiesti
- Design unici per una facile sanificabilità (assenza di fenditure in cui possono proliferare i batteri)
- Possibilità di lavare il nastro quando è in movimento
- Maggior controllo della contaminazione incrociata grazie al contrasto visibile tra il colore blu del nastro e il prodotto alimentare

Il concetto SAFE & CLEAN di Ammeraal Beltech riduce i costi di sanificazione



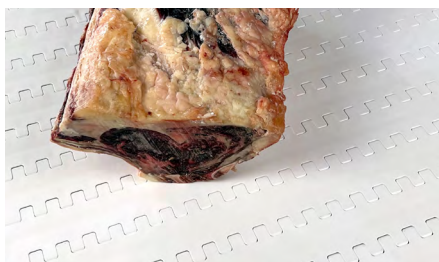
Un Partner Riconosciuto

Ammeraal Beltech lavora con distributori ed OEMs come partners, per fornire nastri trasportatori per soluzioni di processo che possono migliorare la qualità del prodotto, ridurre i tempi di manutenzione e diminuire i costi di produzione.

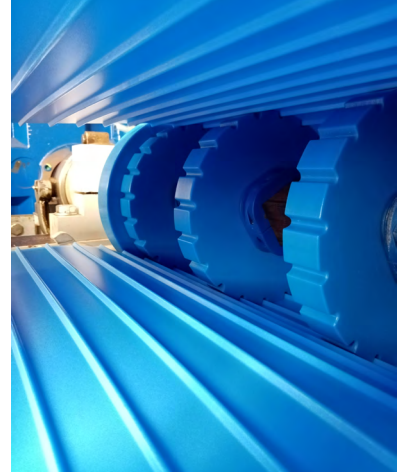
Soluzioni innovative per soddisfare le sfide dei clienti:

Sfide per settore	Soluzioni Ammeraal Beltech
Sanificabilità del nastro	Design sanificabile per tutta la nostra linea di prodotto, che rende la pulizia più semplice, meno dispendiosa dal punto di vista del tempo e con minori costi
Guasti del nastro	• Materiale non-infrangibile • Nastri resistenti agli impatti, • Nastri per applicazioni gravose
Segni del taglio	Nastri modulari con il materiale più adatto per questa attività (Polyketone)
Condizioni operative estreme	Nastri progettati per ambienti di lavoro difficili
Prodotto appiccicoso o bagnato	Finitura nastro e materiale distaccante

uni DTB - Il migliore nastro per il Disossamento e lo Rifilatura della carne



Il nastro **uni DTB** è il più avanzato nastro modulare per il disossamento e la rifilatura della carne rossa. La potente combinazione di un nuovo design innovativo e di materiale duraturo rende uni DTB la scelta perfetta se stai cercando di accrescere la durata complessiva del nastro e di ridurre i costi operativi, aumentando così la produttività.



Soliflex PRO e Soliflex PRO mini – i nastri igienici per eccellenza

I nastri Soliflex PRO e Soliflex PRO mini costituiscono **una soluzione vantaggiosa per l'industria alimentare** offrendo il più alto livello di igiene e il più basso costo di esercizio:

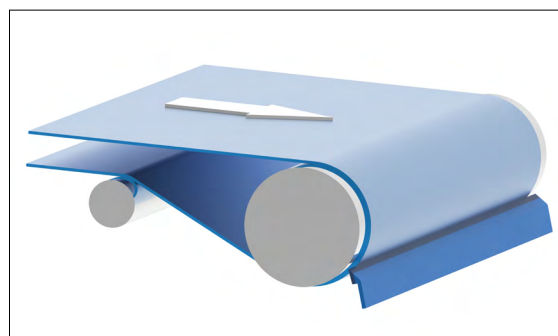
- Design del nastro unico e ultra-igienico
- Il centraggio non richiede alcun intervento manutentivo
- Eccellenti proprietà antiaderenti; minor spreco, facile da sanificare in tempi ridotti e dispendio di acqua limitato
- Pignoni e denti di ingranamento dal design unico
- Posizionamento di denti e accessori personalizzabili
- Nastro e accessori blu per incrementare la sicurezza alimentare
- Diversi tipi di profili e coperture per varie applicazioni



(Disponibile anche nella gamma di prodotti Soliflex: Soliflex Full Bar, Full Bar mini e Center Bar).

Accessori del Nastro

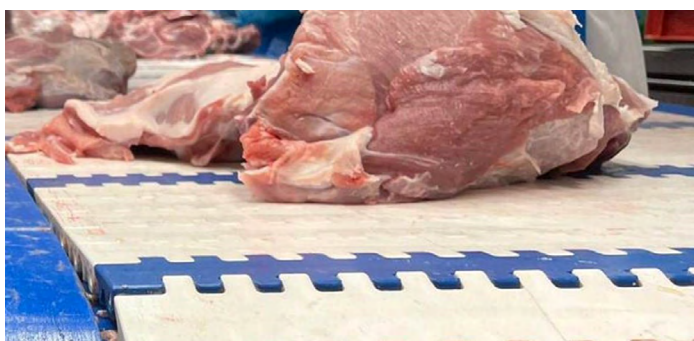
- **AmFlight** - è una soluzione unica per il trasporto inclinato
- **UltraScraper** - raschiatore antimicrobico e rilevabile al metal detector per livelli d'igiene più elevati e maggiore efficienza nella lavorazione di prodotti alimentari.



UltraScraper



Soluzioni di Nastro Adatte allo Scopo



uni DTB - nastro per Disossamento e Rifilatura della carne

- Migliore design della superficie del nastro
- Migliore resistenza all'abrasione ed al taglio
- Maggiore durata del nastro
- Cerniera a forma di S per ridurre l'area di impatto del coltello, accresciuta resistenza all'usura
- Sicurezza alimentare migliorata, riduzione del rischio di contaminazione del prodotto



uni MPB – Meat Processing Belt

- Modulo unico, chiusure lockpin, vasta gamma di accessori, superfici aperte/chiuso, con rullini ed inserti gommati
- Materiali: POM/PE/NBWR
- Certificati secondo gli standard NSF/USDA
- Una delle soluzioni preferite dal settore



Nastri sintetici Ropanyl, Nonex e Dectyl

- Per alimenti (conformi agli standard EC e FDA), facil da pulire
- Buona resistenza a oli e grassi
- Eccellente resistenza agli agenti pulenti
- Disponibili in blu e bianco
- Bordi sigillati
- Ampia gamma di accessori (listelli, bordoflex)



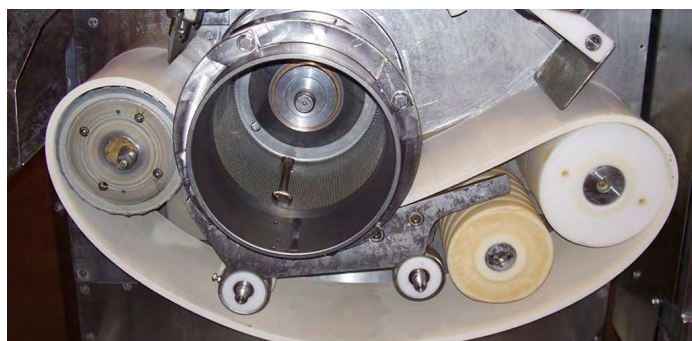
Cinghie elastiche omogenee RAPPLON® per il settore alimentare

- Nessuno spreco e/o fermo d'esercizio
- Centramento semplice e facile sui cuscinetti
- Dopo l'installazione, vi scorderete della loro presenza
- Per i più elevati standard d'igiene, nessuna fessura per la proliferazione batterica
- Giunzione semplice da realizzare



Nastri per la produzione di salsicce

- Diverse impressioni superficiali
- Disponibili in versione anti-microbica
- Bordi sigillati a protezione dei rinforzi in aramide
- Copertura in silicone (Silam) per garantire un elevato attrito in condizioni di freddo e umidità
- Resistenti agli oli e agli agenti chimici



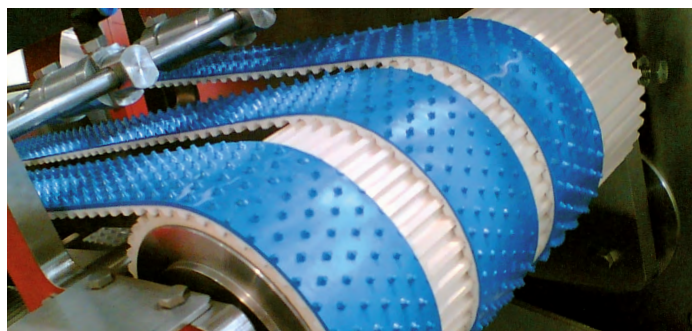
Nastri AmSqueeze e MegaSqueeze di separazione

- Costruzione robusta del nastro
- Superficie facile da sanificare
- Rivestimento resistente all'usura
- Costruzione rigida del nastro
- Idoneo al contatto alimentare (in conformità agli standard EC e FDA)



Nastri a progetto

- Soluzione personalizzata al 100%
- Vasta gamma di coperture e strutture del nastro: dal nastro sintetico alle cinghie a passo
- Adatti al contatto alimentare (in conformità agli standard EC e FDA)
- Soluzioni di lavorazione meccanica con macchine water-jet e CNC



UltraSync - nastri sanificabili

- Conforme agli standard alimentari (EC, FDA)
- Nastro antislittamento - anche in ambienti operativi umidi o untii; passo T10
- Igiene migliorata con la nostra garanzia di saldatura totale
- Facile pulitura grazie ai bordi sigillati e nessun vuoto fra i denti

Scopri il tuo contatto locale

Il partner locale per la scelta di nastri trasportatori
- in ogni parte del mondo.

Informazioni generali di contatto:

Ammeraal Beltech

P.O. Box 38
1700 AA Heerhugowaard
The Netherlands

T +31 72 575 1212

www.ammeraalbeltech.com



Scansiona il codice QR
per trovare il tuo
contatto locale

