



Ammeraal Beltech



Ammeraal Beltech
member European
Hygienic Engineering
& Design Group



Food Grade belts comply
with EC 1935/2004
and FDA standards
supporting your
ISO 22000 requirements

DE

Produktinformationsblatt

Das uni MPB 25% Open Cone Top



Sorgt dafür, dass glitschige Produkte an ihrem Platz bleiben

Das **uni MPB 25% Open Cone Top**-Band wurde speziell für die Verarbeitung von Fisch und Meeresfrüchten entwickelt. Es ist ideal für den Transport von leichten bis mittelschweren Produkten in Aufwärts- und Abwärtsförderung.

Ausgezeichnete Stabilität, Mitnahme- und Produktablöse eigenschaften sowie hervorragende Entwässerungseigenschaften und eine herausragende Reinigungsfähigkeit kennzeichnen das offene Band uni MPB 25%.

Die Kegelspitzen und deren Dichte auf der Oberfläche sorgen für das richtige Verhältnis zwischen Griffigkeit und Antihafteigenschaften zum Schutz von Produkt und Haut. Das uni MPB 25% Open Cone Top, mit oder ohne Einkerbungen, erfüllt alle Anforderungen der Industrie sowie der Lebensmittelsicherheitsvorschriften für die Fischindustrie und anderer Anwendungen in der Nasslebensmittelverarbeitung.



MERKMALE

- Cone Top-Tragseite
- Offene Fläche: 25%
- Teilung: 2" geradgängig
- Standardmaterialien: PE/PP/POM
- Bedienungsfreundliche 8-mm-Verschlussstäbe
- UltraClean-Kettenradsystem
- Umfangreiches Zubehörsortiment

VORTEILE

- Das für die Verarbeitung von Meeresfrüchten konzipierte Transportband eignet sich auch für viele andere Lebensmittelanwendungen, bei denen es auf Griffigkeit, Antihafteigenschaften und Entwässerungseigenschaften ankommt.
- Für die Vermeidung von Produktschäden ausgelegt
- Verringert Ausfallzeiten aufgrund von Hygieneanforderungen und den Wasserverbrauch
- Kompatibel mit uni UltraClean-Kettenrädern für optimale Hygiene und einfache Wartung
- Problemlose Reparatur und Austausch des Bandes



FAVORIT DER OBST-UND GEMÜSE-INDUSTRIE

