



**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

ES

# Información del producto

## uni MPB 25% Open Cone Top



### Diseñada para mantener los productos resbaladizos en posición

La banda **uni MPB 25% Open Cone Top** ha sido específicamente diseñada para el procesamiento de pescados y mariscos, una solución ideal para el transporte de productos ligeros y medianos en aplicaciones de tramos inclinados ascendentes y descendentes.

Las excelentes propiedades de estabilidad, agarre y desprendimiento del producto se combinan con las superiores propiedades de drenaje y la inmejorable capacidad de limpieza que caracteriza a las bandas abiertas uni MPB 25%.

El diseño de superficie superior cónica y la densidad de la superficie garantizan el equilibrio correcto entre las propiedades de agarre y antiadherentes que protegen tanto el producto como la piel.

La uni MPB 25% Open Cone Top, con indent lateral para empujadores , cumple con todos los requisitos industriales y normativas de seguridad alimentaria de la industria del pescado y de otras aplicaciones de procesamiento de alimentos húmedos.



### CARACTERÍSTICAS

- Superficie superior cónica
- Área abierta: 25%
- Paso: Tramo recto de 2"
- Materiales estándar: PE/PP/POM
- Pasadores Lockpin autobloqueantes de 8 mm de diámetro
- Sistema de piñones UltraClean
- Amplia gama de accesorios

### VENTAJAS

- Diseñada para el procesamiento de pescados y mariscos pero apta para distintas aplicaciones alimentarias que requieren propiedades antiadherentes y de drenaje
- Diseñada para evitar dañar el producto
- Reduce los períodos de inactividad debidos a la limpieza y el uso de agua
- Compatible con los piñones uni UltraClean para un rendimiento higiénico óptimo y un mantenimiento más sencillo
- Reparación y sustitución de la bandas rápido y sencillo



**LA FAVORITA  
PARA  
PESCADOS Y  
MARISCOS**

