



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

IT

Scheda informativa del prodotto

Nastro uni MPB 25% Open Cone Top



Progettato per mantenere in posizione i prodotti scivolosi

Il nastro **uni MPB 25% Open Cone Top** è pensato specificatamente per l'industria del pesce e la lavorazione dei prodotti ittici ed è il prodotto ideale per il trasporto di prodotti leggeri o mediamente pesanti e per applicazioni in salita e in discesa.

L'eccellente stabilità, la tenuta e le capacità di rilascio del prodotto sono combinate con proprietà drenanti superiori e uno straordinario livello di sanificabilità, che caratterizzano il nastro uni MPB con superficie aperta del 25%. Il design e l'elevata densità dei rilievi sulla superficie garantiscono il giusto equilibrio tra le proprietà di attrito e anti-aderenza, per proteggere sia il prodotto che la pelle.

Il nastro uni MPB 25% Open Cone Top, con o senza indent, soddisfa tutti i requisiti del settore e le normative in materia di sicurezza dell'industria alimentare e, in particolare, dell'industria del pesce ed è pensato per la lavorazione degli alimenti umidi.

CARATTERISTICHE

- Superficie in rilievo "Cone Top"
- Area aperta: 25%
- Passo: 2" con percorso rettilineo
- Materiali standard: PE/PP/POM
- Perni di bloccaggio da 8 mm di facile manutenzione
- Sistema di ingranamento con pignone UltraClean
- Vasta gamma di accessori

BENEFICI

- Progettato per la lavorazione del pesce, ma adatto anche per molte altre applicazioni nel settore alimentare che richiedono straordinarie proprietà di tenuta, anti-aderenza e drenanti
- Progettato per evitare possibili danneggiamenti del prodotto
- Riduce il tempo di fermo macchina necessario per la sanificazione e il consumo di acqua
- Compatibile coi pignoni UltraClean per prestazioni igieniche ottimali e una più facile manutenzione
- Nastro facile da manutener e sostituire



**IDEALE PER
L'INDUSTRIA
DELLA
LAVORAZIONE
DEL PESCE**

