



Ammeraal Beltech



Ammeraal Beltech
member European
Hygienic Engineering
& Design Group

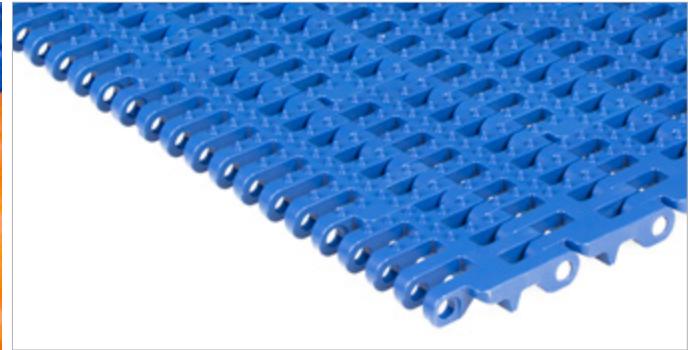


Food Grade belts comply
with EC 1935/2004
and FDA standards
supporting your
ISO 22000 requirements

CN

产品介绍

uni MPB 25% Open Cone Top (25%开孔率, 锥形孔表面)



旨在确保湿滑产品固定在原位

uni MPB 25% Open Cone Top 输送带专为鱼类和海鲜加工而设计, 是轻型至中型产品运输(包括上升和下降应用)的理想选择。

uni MPB 模组输送带的开孔率为25%, 具有出色的稳定性、抓力、产品释放能力和排水能力, 且非常容易清洁。

锥形孔顶层设计和表面密度确保抓力和防粘特性之间的平衡恰到好处, 从而保护产品和表皮。

uni MPB 25% Open Cone Top (带或不带锯齿) 输送带, 符合渔业和其他含水食品加工应用的所有行业要求和食品安全法规。

特性

- 锥形孔顶层表面
- 开孔区域: 25%
- 节距: 2" 直线运行
- 标准材料: PE/PP/POM
- 易于使用的 8 mm 锁销
- UltraClean 链轮系统
- 各种系列的配件

效益

- 专为海鲜加工而设计, 但同样适用于对抓力、防粘性和排水性能有较高要求的其它食品加工应用
- 可避免产品损坏
- 减少停机清洁的时间和用水量
- 与 uni UltraClean 链轮配套使用, 可提高卫生状况, 使维护工作变得更简单
- 输送带易于维修和更换



**鱼类和海鲜
最佳选择**

