

Bandes bleues Réponse aux exigences d'hygiène



Ammeraal Beltech a élaboré une large gamme de bandes bleues pour l'industrie alimentaire.

Les bandes bleues offrent un support durable en répondant à vos normes de sécurité alimentaire et vous aident à répondre aux exigences de l'ISO 22000 (précédemment HACCP).

Nos bandes sont conçues pour les processus alimentaires les mieux implantés et sont disponibles avec une large gamme d'accessoires.

La couleur bleue des bandes permet d'identifier beaucoup plus facilement l'éventuelle contamination des produits ainsi que la présence d'impuretés.

Les bandes bleues peuvent être livrées avec une gamme complète d'accessoires tels que tasseaux et bords de contenance.

Une protection de bord de bande « Amseal », est également disponible en option, offrant une double protection contre l'effilochage et la prolifération de bactéries.

Innovation et Services dans le secteur des bandes

Les bandes bleues offrent les avantages suivants :

- Hygiène améliorée
 - › Moins de contamination croisée
 - › Couleur non présente dans les aliments
 - › Moins de risque dans la mise en cause des bandes
- Aspects visuels plus accentués
 - › Design moderne avec couleur technique
 - › Image améliorée
 - › Meilleure propreté des bandes transporteuses
- Facile à nettoyer
 - › Bandes en tissu synthétique avec des bords scellés et une exécution non effilochable
 - › Nettoyage facile du revêtement supérieur ex. Nonex, Ropanyl, Silam etc.
 - › Tissus antimicrobiens
- Contribuent à répondre aux questions de sécurité
 - › Réduction de la fatigue oculaire
 - › Détérioration de la bande facile à détecter
- Grand nombre de produits disponibles
 - › Bandes de process et de transport
 - › Bandes modulaires
 - › Bandes tissées sans fin
 - › Bandes spéciales
 - › Bandes mono-matière Soliflex
 - › Bandes transporteuses synchrones Ultrasync
 - › Courroies Solicord rondes et en V
 - › Chaînes en plastique
 - › Bandes Rapplon en polyuréthane élastique homogène
 - › Racleurs amovibles
 - › Bandes légères en caoutchouc
 - › Bandes à maille Ultrascreen
 - › Bandes légères en caoutchouc élastomère
 - › Bandes ZipLink®

Applications

Les bandes bleues d'Ammeraal Beltech peuvent être utilisées dans n'importe quel segment alimentaire.

Grâce à l'utilisation du bleu comme couleur non présente dans l'alimentation, ces bandes sont particulièrement adaptées aux applications de l'industrie de transformation alimentaire telles que :

- Boulangerie
- Confiserie
- Transformation de la viande, volaille et poisson
- Produits laitiers
- Conditionnement et traitement des fruits et légumes



Protection against microbes begins with proper hygiene and cleanliness. Current cleaning and hygiene practices remain essential and have to be maintained.



Conseils d'experts, solutions de qualité et service local, pour tous vos besoins en matière de bandes.
ammeraalbeltech.com/fr

Ammeraal Beltech
Zone Industrielle A, BP 447
Rue Marcel Dassault
F-59474 Seclin Cedex, France

T +33 3 20 90 36 00
info-fr@ammeraalbeltech.com

ammega.com

Ces informations sont sujettes à modification en raison des transformations constantes. Ammeraal Beltech ne sera pas tenu pour responsable en cas de mauvaise utilisation des informations indiquées ci-dessus. Ces informations remplacent les informations précédentes. Toutes les activités réalisées et les services fournis par Ammeraal Beltech sont soumis aux termes et conditions générales de vente et de livraison, tels qu'ils sont appliqués par ses sociétés Ammeraal Beltech locales.