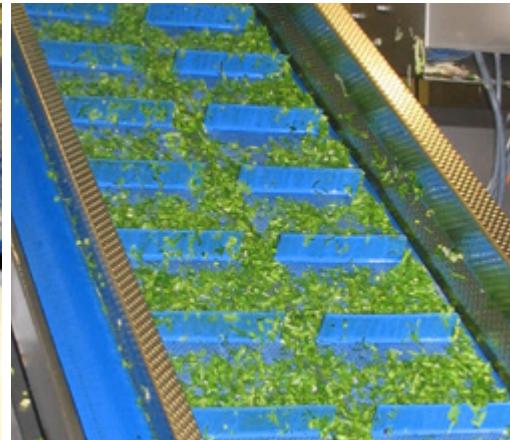




Ammeraal Beltech

PT

Correias Azuis para atender às demandas de higiene



A Ammeraal Beltech desenvolveu a mais ampla linha de correias azuis para a indústria alimentícia.

As correias azuis oferecem um suporte duradouro para atender aos seus padrões de segurança alimentar e auxiliam com os requisitos ISO 22000 (anteriormente HACCP). Nossas correias são projetadas para os mais consagrados processos produtivos alimentares e estão disponíveis com uma ampla gama de acessórios.

A cor azul, não presente em alimentos *in natura*, torna muito mais fácil identificar contaminação do produto; as impurezas podem ser rapidamente detectadas.

As correias azuis podem ser fornecidas com uma gama abrangente de acessórios opcionais, como, por exemplo, taliscas e guardas laterais. A proteção Amseal para borda de correia – também disponível como opção – oferece a dupla proteção: previne desfimento da correia e reduz a penetração de bactérias.



Ammeraal Beltech



Ammeraal Beltech
member European
Hygienic Engineering
& Design Group

Innovation & Service in Belting



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

As correias azuis oferecem as seguintes vantagens:

- Melhoria das condições de higiene
 - › Redução de contaminação cruzada
 - › Cor não presente em alimentos *in natura*
 - › Risco menor em questões de responsabilidade do produto
- Melhoria do aspecto visual
 - › Design moderno com uma cor técnica
 - › Imagem melhorada
 - › Correia e transportador mais limpos
- Fácil de limpar
 - › Correias sintéticas têxteis com bordas seladas e propriedades antidesfriamento
 - › Coberturas facilmente laváveis, p. ex., Nonex, Ropanyl, Silam
 - › Tecidos antimicrobianos
- Auxilia no cumprimento de questões de saúde e segurança
 - › Reduz a fadiga ocular
 - › Danos eventuais à correia facilmente detectáveis
- Ampla linha de produtos disponível
 - › Correias para processo e transporte
 - › Esteiras modulares
 - › Correias têxteis sem emenda
 - › Correias customizadas
 - › Correias homogêneas Soliflex
 - › Correias de acionamento positivo Ultrasync
 - › Correias Solicord redondas e em V
 - › Correntes plásticas
 - › Correias de poliuretano homogêneo elástico Rapplon
 - › Raspadores detectáveis
 - › Correias leves de borracha
 - › Correias de malha Ultrascreen
 - › Correias leves em elastômero de borracha
 - › Correias ZipLink®

Aplicações

As correias azuis Ammeraal Beltech podem ser usadas em quase todos os segmentos alimentícios.

Graças à cor azul, não presente em alimentos, as correias azuis são particularmente adequadas para utilização nas indústrias alimentícias, como:

- Panificação
- Confeitoria
- Processamento de carnes, aves e peixes
- Laticínios
- Processamento de frutas e verduras



A proteção contra micróbios começa com higiene e limpeza adequadas. As boas práticas de limpeza e higiene vigentes continuam essenciais e precisam ser mantidas.



**Aspiramos nos tornar o parceiro local
de sua escolha para soluções em correias
– no mundo inteiro.**



Ammeraal Beltech

P.O. Box 38
1700 AA Heerhugowaard
The Netherlands

T +31 (0)72 575 1212

www.ammeraalbeltech.com



As atividades realizadas e os serviços prestados por uma empresa do AMMEGA Group
são regidos pelos termos gerais e condições de venda e entrega, conforme aplicados
de tempos em tempos pela empresa relevante do AMMEGA Group.