

Bandes de démouleuses pour l'industrie boulangère



Ammeraal Beltech a développé des bandes de processus spécifiques pour les applications de démoulage dans les lignes de transformation de la boulangerie.

Ces bandes sont idéales pour démoulage en ligne d'une grande variété de produits de boulangerie comme le pain, les petits pains et les pizzas.

Les bandes de démouleuse Ammeraal Beltech sont une solution, efficace et sans danger pour les aliments, destinée aux boulangeries industrielles et auront de bons résultats même en présence de surfaces complexes et variées.

- Résistance élevée à la température
- Sans danger pour la nourriture & Démoulage fiable

Innovation & Service in Belting

Technologie de ventouses

Le caoutchouc de silicone de la plus grande qualité est moulé avec précision dans une variété de ventouses de démouleses flexibles, extrêmement résistantes. Les ventouses de démouleuse de qualité alimentaire sont conçues pour des températures allant de -51°C à +204°C.



Les ventouses de démouleuse sont disponibles en caoutchouc de silicone avec métal détectable.

Les ventouses des démouleses à pain sont d'une nécessité vitale pour de nombreuses activités de boulangerie. Les dispositifs de retenue des ventouses fournissent la méthode la plus efficace en terme de temps pour installer et retirer les deux en même temps, puisque c'est désormais aussi facile que de tourner une vis. La caractéristique « twist-in », unique en son genre, permet de réduire les temps d'arrêt pour raison de maintenance grâce à l'insertion et au retrait rapides des dispositifs de retenue et des ventouses. Les dispositifs de retenue sont fabriqués avec un matériau au métal détectable de qualité alimentaire.

L'outil « twist-in », unique en son genre, fournit la méthode la plus efficace pour remplacer les ventouses et les dispositifs de retenue, ce qui réduit les temps d'arrêt pour raison de maintenance.

Caractéristiques principales de la bande

- Accessoires et revêtement supérieur de la bande de qualité alimentaire
- Conception à 3 couches pour usage intensif
- Excellente résistance aux huiles et aux graisses.
- Construction de bande latéralement stable
- Résistance élevée à la température
- Conçue pour s'adapter à tous les anneaux de retenue

Ventajas para el cliente

- Démoulage fiable
- Sécurité alimentaire
- Remplacement facile et rapide des anneaux de retenue et des ventouses
- Durée de vie prolongée de la bande



Informations techniques

Article No.	Nomenclature	Belt thickness [mm]	Hardness [shore A]	Thickness top cover [mm]	Force at 1% elongation [N/mm]	Flexing diameter [mm]
576050	Nonex EM 15/3 00 + 15 White FG	5.0	65A	1.5	15	120

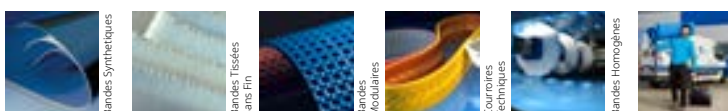
Nomenclature Nonex EM 9/3 00+20 White FG

Couche de revêtement	Autres propriétés
Tissu	Couleur
F/E à 1 %	Revêtement supérieur/profil
Nombre de couches	Revêtement inférieur

À SCANNER POUR LA VIDÉO



Regardez la vidéo avec les instructions d'installation des ventouses de démouleuse d'Ammeraal Beltech sur notre chaîne YouTube. Visitez www.youtube.com/ammeraalbeltechgroup ou scannez le code QR ci-dessus pour voir la vidéo.



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

ammerga.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.