



Ammeraal Beltech

PT

Correias Depanner para a Indústria de Panificação



A Ammeraal Beltech desenvolveu correias específicas para aplicação no desenformar em linha uma grande variedade de produtos assados, na linha de processamento de panificação

Estas correias são ideais para desenformar em linha uma grande variedade de produtos assados, como pães, pão de hambúrguer etc.

As correias Depanner da Ammeraal Beltech são uma solução segura e eficiente para panificação e funcionam mesmo ao lidar com superfícies variadas e complexas.

• Principais características

- Correia azul-claro
- Propriedades antimicrobianas
- Cobertura superior da correia e acessórios de grau alimentício
- Resistência a altas temperaturas
- Design de 3 camadas para serviços pesados
- Excelente resistência a óleo e gordura
- Estrutura de correia lateralmente estável
- Projetada para se adaptar a todos os tipos de anéis de retenção

Vantagens para o cliente

- Higienização profunda graças à cor azul clara
- Transferência confiável
- Segurança do alimento
- Substituição fácil e rápida de anéis de retenção e ventosas
- Longa vida útil da correia



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

Innovation & Service in Belting

Tecnologia de Ventosa

A borracha de silicone da mais alta qualidade é moldada com precisão em uma variedade de ventosas flexíveis e extremamente duráveis. As ventosas de desenformar de grau alimentício são classificadas para temperaturas de trabalho que variam de -51° C a +204° C.



Ventosas para desenformar também
estão disponíveis em borracha de silicone
detectável por detectores de metal.

Ventosas e retentores para correias para desenformar pão são uma necessidade vital para muitas operações em panificação. Os retentores de ventosas fornecem o método mais eficiente em termos de tempo para instalar e remover tanto a ventosa quanto o retentor, agora tão fácil quanto girar um parafuso. O recurso exclusivo "twist-in" reduzirá seu tempo de parada para manutenção com rápida inserção e remoção de retentores e ventosas. Os anéis de retenção e ventosas são de material de grau alimentício e, como opção, estão disponíveis até mesmo em material detectável por detectores de metal.



A ferramenta exclusiva "twist-in" fornece o método
mais eficiente para substituir ventosas e retentores,
reduzindo o tempo de parada para manutenção.

Melhora a identificação ótica de fragmentos quebrados de corrente

Correias e acessórios como ventosas, na cor azul-claro, podem ajudá-lo a reconhecer melhor, mais rápido e de forma mais precisa quando e onde inserir a desinfecção. A cor azul da corrente pode melhorar drasticamente sua detecção visual de **fragmentos quebrados** que possam causar **contaminação do alimento** em sua linha de produção.

Dados técnicos

Item	Descrição	Dureza [Shore]	Força com 1% de alongamento	Espessura [mm]		Diâmetro mínimo da polia [mm]	
				Total	Cobertura Superior	Flexão	Contraflexão
576120	Nonex EM 15/3 00+15 azul-claro AM FG	65A	15	5,0	1,5	120	220

AM= antimicrobiano; FG = grau alimentício

Nomenclatura		Nonex EM 15/3 00+15 azul-claro AM FG	
Cob. superior	Propriedades adicionais
Tecido	Cor
F/E a 1%	Cobertura sup./perfil
Núm. de tecidos.....	Superfície inferior



SCAN FOR VIDEO

Assista ao vídeo de instruções de instalação das ventosas de desenformar da Ammeraal Beltech em nosso canal do YouTube
Visite www.youtube.com/ammeraalbeltechgroup ou
escaneie o QR Code acima e assista ao vídeo.



O parceiro local de escolha para soluções sustentáveis de correias transportadoras - no mundo todo.



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.