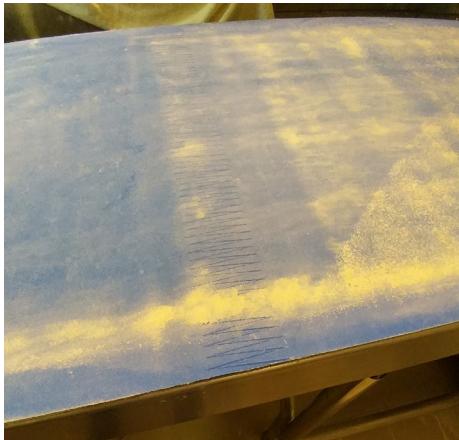




Ammeraal Beltech

PT

# Correias sintéticas azul-claro para laminadores de massa



Uma solução inovadora e econômica para laminação de massa

Os padrões de higiene e segurança do alimento estão constantemente se elevando. É por isso que a Ammeraal Beltech nunca para de inovar tanto no design quanto na fabricação de suas correias de processamento e transporte

Nossa nova correia Ropanol, especialmente projetada para aplicações de laminação de massa, oferece muitas vantagens:

- Desempenho confiável e duradouro
- Segurança do alimento aprimorada
- Fácil controle de contaminação
- Total conformidade com os padrões de segurança alimentar CE 1935/2004 e FDA

Innovation and Service in Belting



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

# Melhoria da segurança do alimento, qualidade do produto e redução de custos

## Ropanol EM 8/2 0+00 azul-claro AS FG para laminadores de massa.



Nova correia azul-claro  
Ammeraal Beltech

| Características                                | Vantagens   |
|--|---|
| Correia na cor azul-claro                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Melhoria da qualidade do produto: melhor controle visual da distribuição e calibração da farinha sobre a superfície azul da correia</li> <li>Melhoria da segurança e higiene do alimento: fácil detecção de contaminação</li> <li>Custos mais baixos: desperdício menor devido à otimização na dosagem da farinha</li> </ul> |
| Superfície antiaderente incomparável           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Propriedades de liberação de produto excelentes e duradouras</li> <li>Melhor capacidade de limpeza em comparação com as correias brancas tradicionais</li> </ul>   |
| Cobertura superior resistente a óleo e farinha | <ul style="list-style-type: none"> <li>Maior vida útil</li> </ul>   |



Correia branca tradicional

### Dados técnicos

| Código do item | Descrição da correia                 | Espessura da correia (mm) | Força com 1% de alongamento (N/mm) | Diâmetro de flexão (mm) |
|----------------|--------------------------------------|---------------------------|------------------------------------|-------------------------|
| 572080         | Ropanol EM 8/2 0+00 azul-claro AS FG | 1,5                       | 8                                  | 30                      |

AS = antiestático, FG = grau alimentício (CE e FDA)

A Ammeraal Beltech sempre foi focada em Higiene e Segurança do Alimento; desenvolvemos soluções como Correias Homogêneas, Correias Antimicrobianas, Correias Antidesfíamento e Correias Azul-Claro, dando a você uma evidente vantagem na redução de riscos de contaminação.

### Trabalhe com os melhores!



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](http://www.ammeraalbeltech.com)



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