

Duraclean

Bandes anti-adhérentes



Ammeraal Beltech est un fabricant de premier rang de bandes transporteuses et de process. L'expérience et la connaissance étendue des applications ont permis à Ammeraal Beltech de développer une gamme innovante de bandes pour l'industrie de la boulangerie.

Grâce à la compréhension approfondie d'Ammeraal Beltech des besoins du marché, Duraclean répond à de nombreux défis de nos clients, ce qui en fait une solution parfaite pour les opérations impliquant des produits collants.

Fabriqué avec un revêtement supérieur unique, Duraclean bénéficie d'une faible énergie de surface côté transport pour améliorer la libération de produits collants souvent présents dans les segments alimentaires de boulangerie et de confiserie et plus généralement dans l'industrie alimentaire.

Caractéristiques principales

- Anti-adhérence
- Décollement élevé
- Résistant à l'usure

Avantages

- Excellente propriété anti-adhérente
- Coûts de nettoyage réduits
- Durée de vie allongée
- Adapté au racleur
- Réduction de la contamination croisée des ingrédients d'une bande à l'autre
- Moins de produit gaspillé
- Productivité étendue
- Faible coût total de possession

Applications typiques

- Tunnels de refroidissement pour barres énergétiques et chocolat
- Bande d'alimentation d'emballages flow-pack
- Manipulation de pâte de boulangerie
- Procédés de laminage de denrées alimentaires collantes

Duraclean

Les bandes anti-adhérentes portées à un autre niveau

L'énergie de surface est une mesure de l'adhérence de deux matériaux - dans notre cas, le produit transformé et la surface de transport de la bande. Notre revêtement unique permet une mesure d'énergie de surface très faible, ce qui se traduit par d'excellentes propriétés de décollement de produit, moins de gaspillage de produit et une disponibilité de ligne plus efficace, ce qui signifie que vous passez moins de temps à nettoyer votre bande.

De plus, le revêtement en mélange de polyuréthane de Duraclean offre d'excellentes propriétés mécaniques et peut être utilisé dans les applications de racleurs de bande de transfert à sabre.

Les applications de transformation courantes comprennent les produits alimentaires fabriqués avec du sucre ou des amidons qui sont intrinsèquement collants et ont tendance à se tenir à la surface de la bande transporteuse.



Les bandes Duraclean offrent de nombreux **avantages** :

- Excellentes propriétés anti-adhérentes, adaptées aux produits collants
- Souplesse longitudinale, adaptée pour le transfert à sabre
- Surface facile à désinfecter, ce qui réduit les déchets et les coûts de nettoyage
- Excellente résistance à l'abrasion de la face supérieure, permettant l'utilisation de racleurs et conduisant à une durée de vie allongée
- Large plage de température de fonctionnement de -20/-30 °C à +90/+110 °C
- Conformité aux normes de sécurité alimentaire de la directive CE 1935/2004 et de la FDA

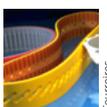
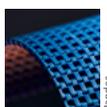
Revêtement unique pour d'excellentes propriétés de décollement



Données techniques

Article	Description	Nbre de couches	Épaisseur [mm]	Coefficient de transfert de chaleur [W/(m ² K)]	Force appliquée pour un allongement de 1 % [N/mm]	Dureté [shore]	Diamètre de flexion/contre-flexion[mm]
578549	Duraclean ESM 5/2 00+015 transparent M1 FG	2	1.3	154	5	85A	5 / 15

M1 = finition mate aspect velours ; FG = qualité alimentaire



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

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.

Member of Ammega Group.

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

ammega.com

Date: 07.2022