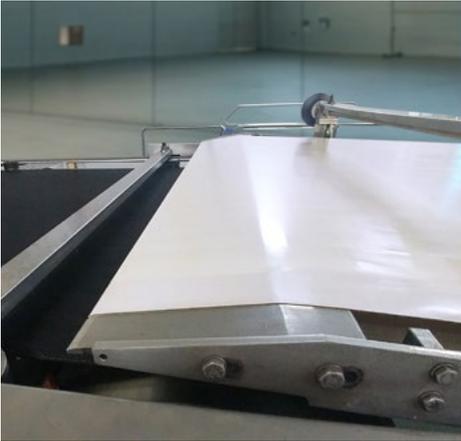


Duratemp

Das Band für hohe Ofentemperaturen



Ammeraal Beltech ist ein globaler Marktführer in der Entwicklung, Herstellung, Fertigung und Wartung von Hochleistungsförderbändern, die derzeit weltweit in 150 Ländern erhältlich sind. Ammeraal Beltech verfügt über das umfangreichste Portfolio an Qualitätsbändern und Zubehör in der Branche.

Lebensmittelsicherheit, Qualität, Haltbarkeit und Hygieneprogramme sind **kritische Faktoren für die Backwarenindustrie**. Wenn Sie diese Herausforderungen als potenzielle „Möglichkeiten für Verbesserungen“ verstehen, können Sie Ihrem Geschäft einen enormen **Wert** hinzufügen.

Ammeraal Beltech bietet Ihnen die besten lebensmitteltauglichen Polyurethan-Förderbänder mit einem umfangreichen Sortiment an Zubehör, das Ihren **Wartungsaufwand minimiert und Ihre Hygienestandards maximiert**.

Wir möchten Ihnen unser **Duratemp** vorstellen temperaturbeständige synthetische Förderbänder mit einer extrem hohen Beständigkeit gegenüber hohen Arbeitstemperaturen. **Sie arbeiten bei einer Temperatur von +115 °C zuverlässig und halten auch Temperaturspitzen von bis zu +130 °C stand!**

Hauptmerkmale

- Hohe Temperaturbeständigkeit, widersteht Temperaturspitzen bis zu +130 °C
- 2-lagiges thermoplastisches Polyurethan, weiß
- Hochflexibel bis zu einem Durchmesser von nur 6 mm an der festen Messerkante
- Geringe Reibung auf der Unterseite
- Lebensmitteltauglich gemäß EC 1935/2004, EU 10/2011 und FDA

Vorteile

- Zuverlässige Leistung bei hohen Temperaturen
- Verringerter Bräunungseffekt
- Verlängerte Lebensdauer
- Feuchtigkeitsabsorbierend
- Einfaches und zuverlässiges Verbinden, auch vor Ort
- Effizienter Geradeauslauf mit hoher Querstabilität
- Kann zusammen mit Metalldetektorsystemen verwendet werden

Typische Anwendungen

- Entnahme- und Zuführband für Bäckereiöfen
- Verarbeitungslinie für Pizza, Tortillas und Gebäck

Lebensmittelsicherheit beginnt bei den Lieferanten

Duratem ist Ammeraal Beltech's lebensmitteltaugliches, besonders hitzebeständiges, thermoplastisches Synthetikband, das speziell für die Backwarenindustrie entwickelt wurde.

Dank ihrer zuverlässigen Leistung bei hohen Arbeitstemperaturen mit Spitzenwerten bis zu +130 °C garantieren Duratem-Bänder eine **längere Lebensdauer und einen geringeren Bräunungseffekt** gegenüber allen anderen thermoplastischen Zuführ- und Entnahmebändern für Bäckereiofen.

Darüber hinaus eliminiert die **effiziente Geradeauslauffunktion** von Duratem **das Risiko einer Bandkantenausfransung**.



Förderbänder kommen in direkten Kontakt mit den zu verarbeitenden Lebensmitteln.

Für Ammeraal Beltech ist es äußerst wichtig, dass jegliche biologische, materielle oder chemische Gefahr vermieden wird, die vom Transportband ausgehen könnte.

Unsere Förderbänder werden in Übereinstimmung mit allen hygienischen Grundsätzen, Strategien und technischen Überlegungen konstruiert, die in der Band-Entwicklungsphase angewendet werden müssen, damit sie **keine Kontaminationsquelle** für die Lebensmittelprodukte in Ihrer Produktionslinie werden.

Wie können wir Ihnen eine beständige Lebensmittelsicherheit und Qualitätskontrolle garantieren?

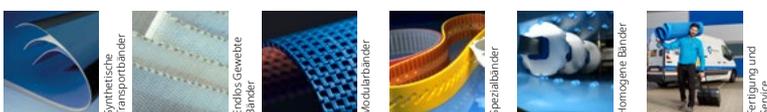
Wir kennen Ihre Branche und wissen, wie wichtig es ist, dass Ihr Geschäft rund um die Uhr läuft und wie kostspielig und störend Stillstandzeiten sein können.

Aus diesem Grund haben wir das beste Band für die Backwarenindustrie entwickelt, welches Sie dabei unterstützt, sämtliche relevanten Lebensmittelsicherheitsstandards zu erreichen und aufrecht zu erhalten.

Technische Daten

Duratem EM 6/2 00+02 weiß M1 FG HR	
Artikelnummer	571779
Ausführung Tragseite	Glatt; matte Oberfläche; Antihafbeschichtung
Mindest-Scheibendurchmesser	Biegung: 6 mm Rückbiegung: 10 mm
Temperaturbereich	-20 °C / +115 °C mit einer Temperaturspitze bis zu +130 °C
Lebensmittelnormen	EC1935/2004; EU 10/2011 und FDA gemäß Paragraph 177.2600

M1 = Feinmatt; FG = Lebensmitteltauglich; HR = Hitzebeständig



Kompetente Beratung, Service und hochwertige Lösungen für Ihren gesamten Bandbedarf.
ammeraalbeltech.com/de

Ammeraal Beltech
Mercatorstr. 103
21502 Geesthacht
Deutschland

Änderung dieser Informationen aufgrund ständiger Weiterentwicklung vorbehalten. Ammeraal Beltech übernimmt keine Haftung für die missbräuchliche Verwendung obiger Informationen. Diese Informationen ersetzen frühere Veröffentlichungen. Alle Leistungen und Lieferungen durch Ammeraal Beltech unterliegen den allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen seiner Betriebe.

T +49 4152 937 0
info-de@ammeraalbeltech.com