

Gamma di nastri trasportatori PTFE per l'industria alimentare



Attraverso il fuoco e il ghiaccio con PTFE, la nostra nuova gamma di nastri trasportatori e di processo in tessuti tecnici rivestiti in silicone e PTFE per l'industria alimentare.

Il congelamento criogenico

La gamma di nastri trasportatori PTFE di Ammeraal Beltech è ideale per essere utilizzata nel congelamento criogenico, una tecnologia di trasformazione alimentare che sta rapidamente guadagnando la popolarità grazie ai bassi costi di messa a punto e una migliore qualità del cibo rispetto al congelamento meccanico alimentare.

Cottura al forno

I nastri trasportatori PTFE di Ammeraal Beltech sono la soluzione ideale per le varie tipologie di cottura al forno.

Forni ad alta temperatura per prodotti da forno
Prodotti a base di farina - come dolci e biscotti - possono essere trasportati in modo sicuro ed efficiente attraverso i forni con temperature fino a +260°C.

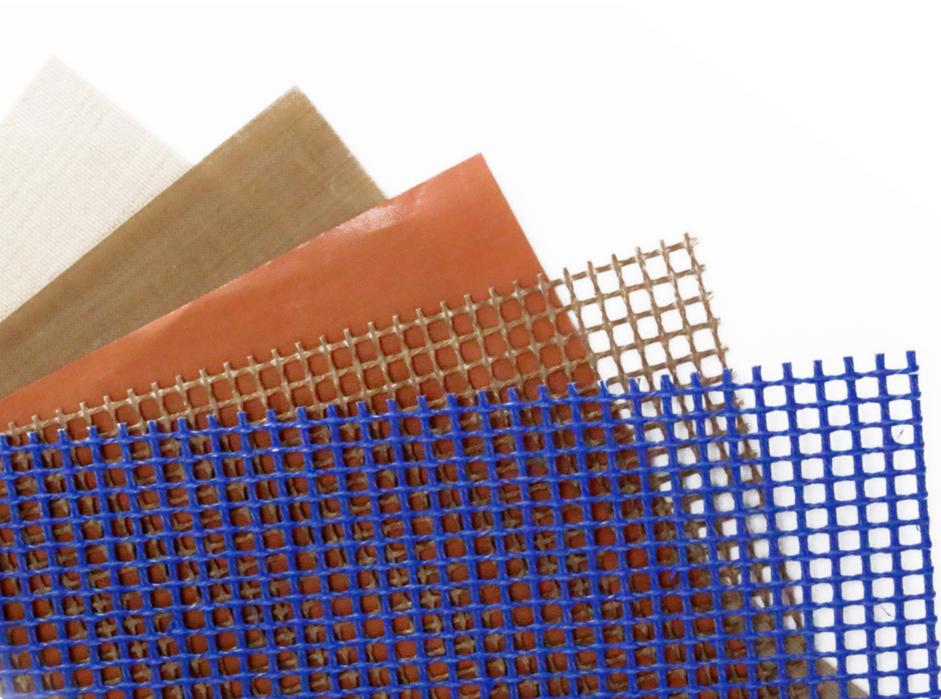
Le eccellenti proprietà di anti aderenza permettono ai prodotti da forno di essere trasferiti con facilità evitando rotture, riducendo la disorganizzazione e gli sprechi e incrementando le condizioni di igiene.

Cottura a pressione

I nastri trasportatori PTFE sono ideali per il processo di cottura a pressione per prodotti come tortillas, basi per pizza e focacce.

Cottura a fiamma libera

I nastri trasportatori PTFE possono essere utilizzati anche sulle linee di cottura a fiamma libera destinate alla produzione di pane di derivazione etnica come pite e piadine.



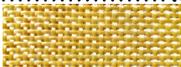
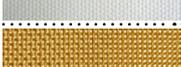
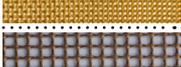
Principali vantaggi

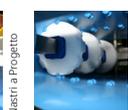
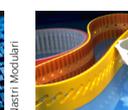
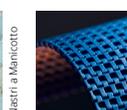
- Eccellenti proprietà di rilascio anche per cibi appiccicosi, come impasti a base di farina, e per prodotti rivestiti di zucchero o a base di zucchero come, ad esempio, ciambelle o cioccolato
- Bassissimo attrito
- Alta resistenza all'abrasione
- Temperature di lavoro:
 - Resistenza al calore fino a +260°C
 - Resistenza al freddo fino a -73°C
- Inerte chimicamente persino a temperature estreme oppure in caso di contatto con la maggior parte delle sostanze chimiche corrosive
- Flusso d'aria ottimale grazie al disegno a maglie aperte
- Facile da pulire grazie al rivestimento antiaderente in PTFE

Prestazioni collaudate, soluzioni affidabili

Da più di 40 anni, Green Belting Industries (costituito da Green Belting, Greenbelt, Mapelli e Biscor) è un fornitore di chiara importanza per l'industria dei prodotti da forno. Ai principali impianti di produzione e di manifattura dell'industria dei prodotti da forno, queste aziende hanno fornito soluzioni inerenti i nastri trasportatori per forni e sistemi di essiccazione così come nastri in PTFE nell'ambito della termosaldatura. Fare parte del gruppo di aziende di Ammeraal Beltech permette di offrire alla clientela sia di PTFE Group of Companies sia di Ammeraal Beltech una gamma di prodotti e servizi interni di impareggiabile qualità finalizzati alla gestione di ogni singolo aspetto inerente il processo di produzione e di confezionamento.



Tipo di nastro	Spessori disponibili mm
 Aramid	0.13 0.43
 Aramid 1x1 Brown Mesh	0.79
 Aramid 4x4 Brown Mesh	0.88
 Double Weft 4x4 Blue PTFE Mesh	0.88
 Standard Fibreglass PTFE 100	0.08 0.13 0.15 0.25 0.36 0.5 0.69
 Premium Fibreglass PTFE 100	0.15 0.25 0.5 0.69
 DXL Fibreglass PTFE 100	0.13 0.15 0.25
 Silicone Fibreglass White	0.58 0.63 0.89
 Glass 1x1 Brown PTFE Mesh	0.79
 Glass 4x4 Brown PTFE Mesh	0.89
 Glass 4x4 Black PTFE Mesh	0.89



Competenza professionale, soluzioni di qualità e assistenza locale per soddisfare tutte le vostre esigenze nel campo dei nastri trasportatori.
ammeraalbeltech.com/it

Ammeraal Beltech
Via G.Puccini, 10
40012 Calderara di Reno (BO)
Italia

T +39 051 660 6006
info-it@ammeraalbeltech.com

ammera.com

Informazioni soggette a modifica per i continui aggiornamenti. Ammeraal Beltech non si assume alcuna responsabilità per l'utilizzo scorretto delle presenti informazioni. Queste informazioni sostituiscono quelle precedenti. Tutte le attività e i servizi offerti da Ammeraal Beltech sono soggetti ai termini e condizioni generali di vendita e spedizione, così come applicate dalle sue aziende operative.