

Nastri Ropanyl

per l'industria della carne e pollame



Ammeraal Beltech è un'azienda leader nella produzione di nastri di trasporto e di processo ed è particolarmente nota per lo sviluppo di soluzioni innovative nel settore dei nastri.

Nella maggior parte dei settori industriali, e soprattutto nell'industria alimentare, Ammeraal Beltech possiede un'esperienza e una gamma di prodotti tale da renderla il partner perfetto.

Con una gamma completa di nastri, Ammeraal Beltech è in grado di fornire soluzioni adatte a tutti i tipi di processo su nastro. I nastri per uso alimentare Ropanyl hanno una copertura resistente a oli e grassi e sono quindi in grado di soddisfare i requisiti di molte applicazioni per la lavorazione nell'industria della carne e pollame.

Vantaggi

- Lunga durata del nastro, anche in condizioni di umidità
- Rischio di contaminazione ridotto
- Riduzione dei tempi di fermo macchina

Caratteristiche principali

- Eccellente resistenza a oli e grassi
- Resistente all'usura e alle abrasioni
- Conforme con gli standard per l'uso alimentare, assiste nei programmi HACCP
- Esclusivo concetto antimicrobico e colore blu non presente negli alimenti
- Protezione dei bordi Amseal realizzabile
- Versioni KleenEdge esenti da sfilacciature nei colori bianco e blu

Applicazioni tipiche

- Lavorazione della carne
- Congelamento e refrigerazione
- Controllo del peso
- Rilevamento metalli
- Linee di confezionamento
- Trasporti in generale

Innovation & Service in Belting

Sicurezza e igiene alimentare

L'attenzione di Ammeraal Beltech è rivolta alla **sicurezza alimentare**; tutti i componenti e le attrezzature nelle linee di produzione sono attentamente monitorati allo scopo di migliorare la sicurezza e l'igiene durante la produzione. Ammeraal Beltech è consapevole del fatto che l'igiene è il caposaldo della vostra attività e prende sempre in considerazione le esigenze della lavorazione e le caratteristiche del prodotto per ottenere la soluzione più efficiente.

Ammeraal Beltech definisce da molti anni lo standard con servizi per l'igiene specifici per il mercato dei prodotti alimentari. Ricerca e sviluppo continui hanno portato alla progettazione e alla creazione di una vasta gamma di soluzioni per l'igiene alimentare.

Qui di seguito alcuni esempi:

- **Uso del colore light blue non presente negli alimenti** – per identificare la contaminazione dei prodotti
- **Antimicrobico** – tecnologia agli ioni di argento contro i microrganismi
- **Amseal** – bordi dei nastri sigillati di lunga durata e facili da pulire
- **KleenEdge** – nastri sintetici indemagliabili
- **Footless** – igienici facili da pulire

Serie di profili per
la lavorazione della
carne e pollame

A2
Rettangolo sottile



A5
Cone



A16
Nipple



P27
Spina di pesce



Dati tecnici nastri Ropanyl per l'industria della carne e pollame

Codice articolo	Nomenclatura nastro	Spessore [mm]	Temperatura max. [°C]	Diametro flessione min. [mm]
579640	Ropanyl DM 8/2 04 + 04 white AS FG	2,0	110	30
577951	Ropanyl EM 6/2 00 + 02 white M2 AS FG	1,5	110	6
577970	Ropanyl EM 6/2 00 + 02 light blue AS FG AM	1,5	110	14
514747	Ropanyl EM 10/2 00 + 15 (PVC) light blue FG	3,3	110	80
514031	Ropanyl EM 10/2 00 + 20 (PVC) white FG	3,8	110	80
591120	Ropanyl ESM 6/1 F1 + 03 white FG NF	1,1	110	6
591243	Ropanyl ESM 6/1 F1 + F2 light blue FG AM NF	1,1	110	6
592120	Ropanyl ESM 10/2 F1 + 03 light blue FG AM NF	1,5	110	20
593951	Ropanyl ESM 10/2 00 + 02 light blue M2 FG AM NF	1,3	110	8
591001	Ropanyl SUE 100 light blue M2 HC FG	1,0	100	5

AS = antistatico, FG = food grade, M2 = finitura opaca, AM = antimicrobico, NF = non-fray, HC = altamente conduttivo



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

Sede centrale:
Ammeraal Beltech Holding B.V.
P.O. Box 38, 1700 AA Heerhugowaard
The Netherlands

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.

Tel. +31 72 575 1212
Fax +31 72 571 6455
info@ammeraalbeltech.com