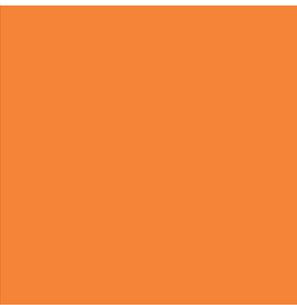
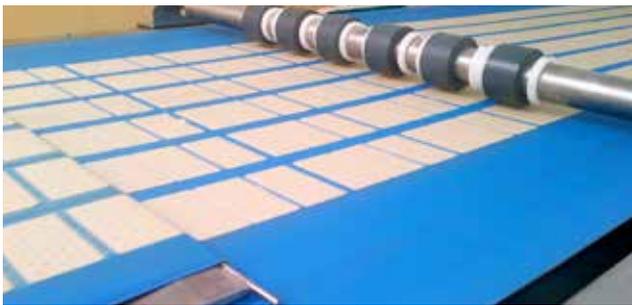


NEU

# Premiumsortiment von Ropanyl-Bändern für die Lebensmittelindustrie



## Erhöhung der Förderband-Standards in der Lebensmittelindustrie

Ammeraal Beltech arbeitet seit vielen Jahren eng mit der Lebensmittelindustrie zusammen. Mit unseren in diesem Bereich gewonnenen Erfahrungen verbessern wir unsere Förderbänder stetig.

Unsere angesehene Ropanyl-Serie verfügt jetzt über Premium-Bänder: hochflexible Bänder, die weniger schrumpfen, nicht fransen und exzellente Ablöseigenschaften aufweisen.

Die neuen Bänder verfügen über alle klassischen Vorteile von Ropanyl und darüber hinaus: mit unserer Premium-Serie aus hochwertigen Materialien und einer neuartigen Anti-Schrumpf-Behandlung unterstützen wir Sie dabei, System- und Wartungskosten zu senken und gleichzeitig die Produktionsleistung zu erhöhen, die Lebensmittelsicherheit zu steigern und die Qualität Ihres Produktes beizubehalten.

Unsere neuen Premium-Bänder sind die optimale Lösung für alle Anwendungen, ob Lebensmittelverarbeitung, Förderanlagen mit Messerkante oder Verpackungsanlagen.

Möchten Sie mehr erfahren?

Setzen Sie sich mit uns in Verbindung!

Wir helfen Ihnen gerne. Nehmen Sie Kontakt mit Ihrer nächstgelegenen Ammeraal Beltech-Verkaufsstelle auf oder besuchen Sie unsere Webseite, um Ihr Servicecenter vor Ort zu finden: [www.ammeraalbeltech.de](http://www.ammeraalbeltech.de).



Ammeraal Beltech ist Mitglied der European Hygienic Engineering & Design Group



Die Lebensmitteltransportbänder entsprechen EG 1935/2004, EU 10/2011 und den FDA-Bestimmungen

## Nutzen Sie den Premium-Vorteil zu Ihrem Vorteil

Ihre Transportlösung ist das Herzstück Ihres Geschäftsbetriebes – mit dem Premium-Vorteil können Sie Ihre Bänder effizienter, produktiver und wirtschaftlicher laufen lassen.

**Flexibilität** – Unsere Premiumbänder sind derartig flexibel, dass das Fördersystem geringere Spannung aufweist und weniger beansprucht wird. Diese Tatsache vermindert die Anforderungen und die Kosten für den Energieverbrauch und die Struktur, vermindert die Abnutzung der Bauteile und erhöht die Lebensdauer der Förderbänder.

**Haltbarkeit** – Unsere Premiumtechnologie gegen Ausfransen bedeutet, dass unsere Ropanyl-Bänder stärker und belastungsfähiger denn je sind. Sie laufen länger, bleiben länger intakt und bieten eine größere Lebensmittelsicherheit, da die

Verschmutzung des Produktes durch fransendes Gewebe verhindert wird.

**Weniger Schrumpfen** – Die Premiumbänder sind speziell dafür entwickelt und hergestellt, das Risiko des Schrumpfens zu vermindern und selbst unter den anspruchsvollsten Bedingungen der Lebensmittelindustrie eine optimale Spurführung zu gewährleisten, so dass Ihr Förderbandsystem weiterhin reibungslos und effizient arbeitet.

**Antihaft-Oberfläche** – die mattierte Premiumoberfläche (mit ihrer hellblauen antimikrobiellen Beschichtung für verbesserte Lebensmittelsicherheit) zeichnet sich durch ausgezeichnete Ablöseeigenschaften, sogar für die anspruchsvollsten Materialien, aus. Die Antihaft-Eigenschaften gewährleisten saubere und besonders geschmeidige Übergänge an allen Messerkanten und gewährleisten somit Ihre Produktqualität und reduzieren die Zeit, die für die Reinigung der Bänder benötigt wird.

Das neue **Premiumsortiment von Ropanyl-Bändern** von Ammeraal Beltech hält die strengen Hygienevorschriften der Lebensmittelindustrie ein oder übertrifft diese sogar.

Testergebnisse Ausfransen/Haltbarkeit\*:



Premium Ropanyl-Band



Gleichwertiges Band eines führenden Mitbewerbers

\*die Ergebnisse wurden anhand gleichwertiger Labortests gewonnen

**Arbeiten Sie mit den Besten!**

### Technische Daten Premium Ropanyl-Bänder

Artikelnummer	Tragseite	Gewebe	SD-Wert bei 1%/Lagenzahl	Laufseiten-ausführung	Tragseiten-ausführung	Farbe	Ergänzungen	Antihaft	Geeignet für Messerkanten	Staubetrieb
579510	Ropanyl	ESM	5/2	00	+ 015	Weiß	AS FG NF		Ja	
579619	Ropanyl	ESM	5/2	00	+ 015	Weiß	M1 AS FG NF	Ja	Ja	Ja
579520	Ropanyl	ESM	5/2	00	+ 015	Hellblau	AS FG AM NF		Ja	
579629	Ropanyl	ESM	5/2	00	+ 015	Hellblau	M1 AS FG AM NF	Ja	Ja	Ja

AS = antistatisch, FG = Lebensmittelverträglichkeit (FDA & EG), M1 = matte Oberfläche, AM = antimikrobiell, NF = nicht fransend



Kompetente Beratung, Service und hochwertige Lösungen für Ihren gesamten Bandbedarf  
[www.ammeraalbeltech.de](http://www.ammeraalbeltech.de)

**Ammeraal Beltech** GmbH  
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  
F + 49 4152 937295  
info-de@ammeraalbeltech.com