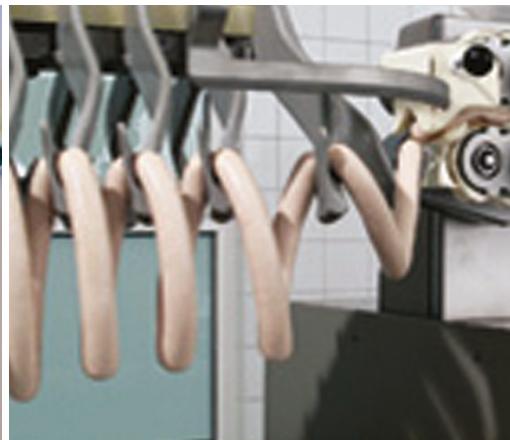
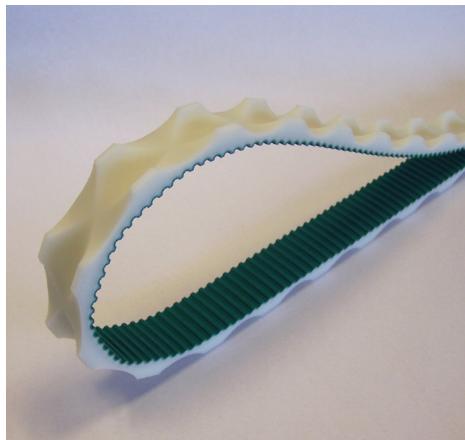




Ammeraal Beltech

IT

Cinghie per la produzione degli insaccati



In qualità di produttore leader di nastri di processo e trasporto, Ammeraal Beltech ha sviluppato la nuova generazione di cinghie per l'industria della lavorazione delle carni.

La moderna produzione ad alta velocità di insaccati richiede componenti di macchine affidabili. Le cinghie costituiscono parte integrante di questo processo. Flessibilità, igiene, velocità e lunga durata sono i requisiti fondamentali che i produttori moderni richiedono.

Le cinghie sono utilizzate in coppia in una disposizione a sandwich. La sezione interna di ciascuna cinghia forma una tasca circolare, che afferra la salsiccia e trasporta il prodotto continuo oltre la testa di riempimento.

La costruzione è costituita da un rivestimento in Silam altamente flessibile su una cinghia dentata in poliuretano e rinforzo in aramide. Gli additivi anti-microbici della copertura vi supportano nei vostri programmi ISO 22000 (in precedenza HACCP).

Per funzionare efficacemente nelle macchine per la lavorazione di insaccati, le cinghie vengono lavorate con precisione.

A causa della variazione del prodotto insaccato (lunghezza, larghezza, peso, ecc...) le cinghie sono disponibili in 9 diverse specifiche. Queste vi consentono di produrre tutti i tipi di insaccati in modo efficiente ed accurato, che implica anche una forma dell'insaccato visivamente uniforme.



Ammeraal Beltech



Ammeraal Beltech
member European
Hygienic Engineering
& Design Group

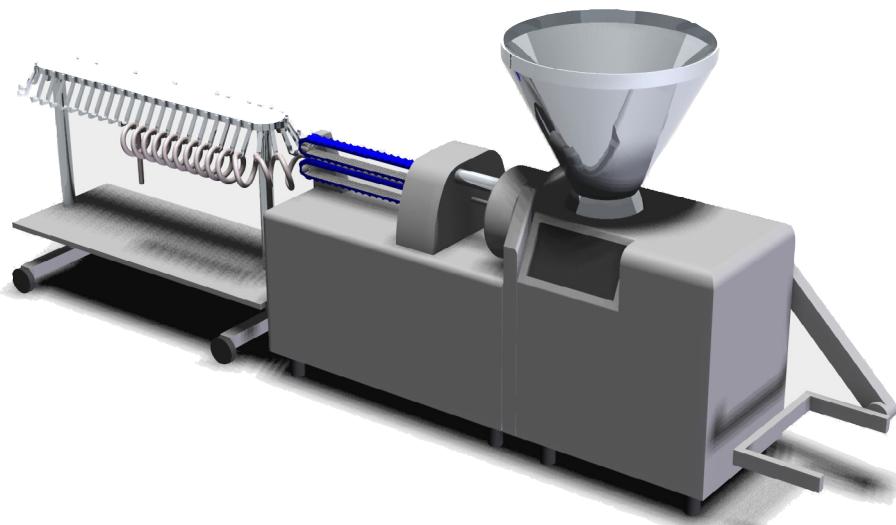


Food Grade belts comply
with EC 1935/2004
and FDA standards
supporting your
ISO 22000 requirements
(previously HACCP)

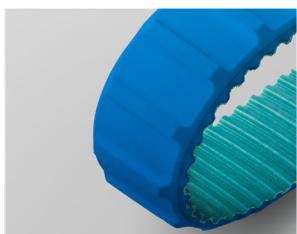
Innovation & Service in Belting

Vantaggi del prodotto

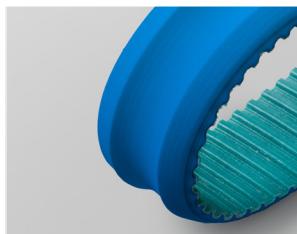
- Lavorazione di precisione garantendo intercambiabilità con i componenti del costruttore.
- Rivestimento estremamente flessibile che garantisce la massima produttività e durata del nastro, anche a temperature ambiente ridotte.
- I danni agli insaccati si ridurranno notevolmente grazie al delicato e costante trasporto del prodotto.
- Gli additivi anti-microbici vi supportano nei vostri programmi ISO 22000 (in precedenza HACCP).
- I bordi sigillati proteggono il rinforzo in aramide ed eliminano la possibile contaminazione del prodotto.
- Il rivestimento in Silam assicura aderenza ottimale in condizioni di basse temperature ed elevata umidità.



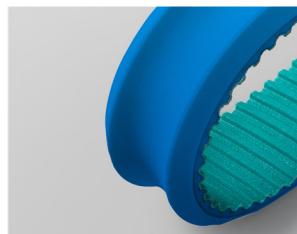
Profili Ammeraal Beltech per trasporto salsicce, per nastri AntiMicrobici bianchi e light blue



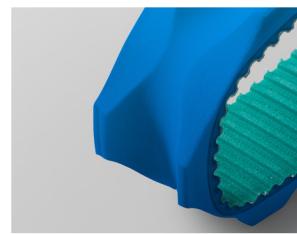
A profili trasversali



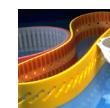
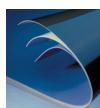
Contenimento basso



Contenimento medio



Contenimento alto



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

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.

Member of Ammega Group.

ammega.com