



Ammeraal Beltech

DE

# Ultranyl-Bänder

## Resistent gegen Temperaturschocks



Ammeraal Beltech ist ein führender Hersteller von Prozess- und Förderbändern und für die Entwicklung innovativer Lösungen für Transportbandanwendungen bekannt.

Dank des fundierten Fachwissens und der umfangreichen Produktpalette ist Ammeraal Beltech der ideale Partner für Unternehmen aus unterschiedlichen Branchen und insbesondere aus der Lebensmittelindustrie.

Mit dem umfassenden Sortiment an Förderbändern ist Ammeraal Beltech in der Lage, gut durchdachte Lösungen für alle Prozesse, bei denen Förderbänder benötigt werden, bereitzustellen. Das Polyurethanband in Lebensmittelgüte kann die Anforderungen vieler Anwendungen in der Lebensmittelindustrie erfüllen.

### Wesentliche Merkmale

- Überragende Hydrolysebeständigkeit
- Ausgezeichnete Temperaturkompatibilität; Schrumpfbeständigkeit von -30 °C bis +110 °C
- Geringere Braunfärbung infolge hoher Temperaturen
- Flexible Bandführung über scharfe Kanten – selbst bei niedrigen Temperaturen
- Reinigungsfreundliche, rissfreie Oberfläche
- Lebensmittelgerechtes Band, das die Anforderungen der Richtlinie 1935/2004/EG und der Verordnung die FDA-Normen erfüllt

### Vorteile

- Hohe Leistung auch in öligen und fettigen Umgebungen
- Lange Lebensdauer des Bands selbst in feuchten und dampfhaltigen Umgebungen

### Typische Anwendungen

- Bäckereien – Ausgabe und Ofeneinspeisung
- Kartoffelverarbeitung – Direktkühlung
- Anwendungen mit Dampfbildung
- Anwendungen mit hoher Luftfeuchtigkeit

**Innovation and Service in Belting**



# Innovation & Service in Belting

## Temperatur und Hydrolyse

Der Schwerpunkt von Ammeraal Beltech liegt auf der Lebensmittelsicherheit. Alle Komponenten und Maschinen innerhalb der Produktionslinien werden sorgfältig überprüft, um die Sicherheit und Hygiene während der Produktion zu verbessern.

Hygiene ist der Eckpfeiler des Geschäfts.

Bei der Entwicklung der effizientesten Lösung werden die Prozessanforderungen und Produkteigenschaften stets berücksichtigt.

Ammeraal Beltech setzt mit seinen marktspezifischen Hygienelösungen bereits seit vielen Jahren Maßstäbe. Als Ergebnis kontinuierlicher Forschungs- und Entwicklungsarbeit ist nun ein mit Ultranyl beschichtetes Band erhältlich, das in der Lage ist, Temperaturschwankungen und Hydrolyse standzuhalten. Ultranyl-Bänder sind lebensmittelgerecht, d. h. die Lebensmittel werden dank der homogenen, rissfreien Beschichtung mit hoher Dichte nicht verunreinigt.



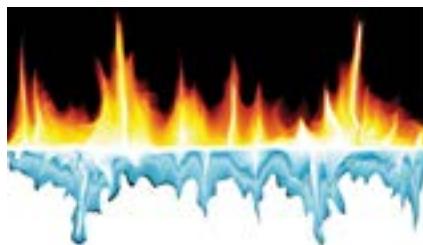
Die Ultranyl-Beschichtung der Bandtragseite ist sowohl hitze- als auch kältebeständig. Das Band eignet sich insbesondere für Anwendungen, bei denen Backwaren aus dem Ofen übernommen werden. Ein Ultranyl-Kühlband kann je nach Zusammensetzung, Masse und Temperatur des mit dem Band in Kontakt kommenden Produktes eine geringere Braunfärbung zeigen. Eine andere typische Anwendung ist die Positionierung heißer Produkte auf einem kalten Band bei hoher Dampfbildung. Ultranyl ist hydrolysebeständig und weniger empfindlich gegenüber Dampf.

### Technische Daten

Belt type	<b>Ultranyl EM 6/2 00+02 white FG</b>
Article code	581139
Belt thickness	1.5 mm
Surface finish	glossy
Bottomside finish	transparent Ropanol PUR impregnation
Temperature range	-20 to 100°C; short periods -30 to 110°C
Food standards	EC1935/2004 and FDA

FG = Für den Lebensmittelkontakt geeignet

- Die hervorragende Temperaturbeständigkeit des Ultranyl-Materials ermöglicht kurzzeitige Schocktemperaturen von bis zu 110 °C.
- Der unmittelbare Wechsel von niedrigen auf hohe Temperaturen und umgekehrt hat keine Auswirkungen auf die Bandbeschichtung.



**Kurzzeitige Schocktemperaturen**



**Ultimative Hydrolysebeständigkeit**



**Kompetente Beratung, Service und hochwertige Lösungen für Ihren gesamten Bandbedarf.**

[ammeraalbeltech.com/de](http://ammeraalbeltech.com/de)

**Ammeraal Beltech**  
 Mercatorstr. 103  
 21502 Geesthacht  
 Deutschland

T +49 4152 937 0  
[info-de@ammeraalbeltech.com](mailto:info-de@ammeraalbeltech.com)

[ammega.com](http://ammega.com)