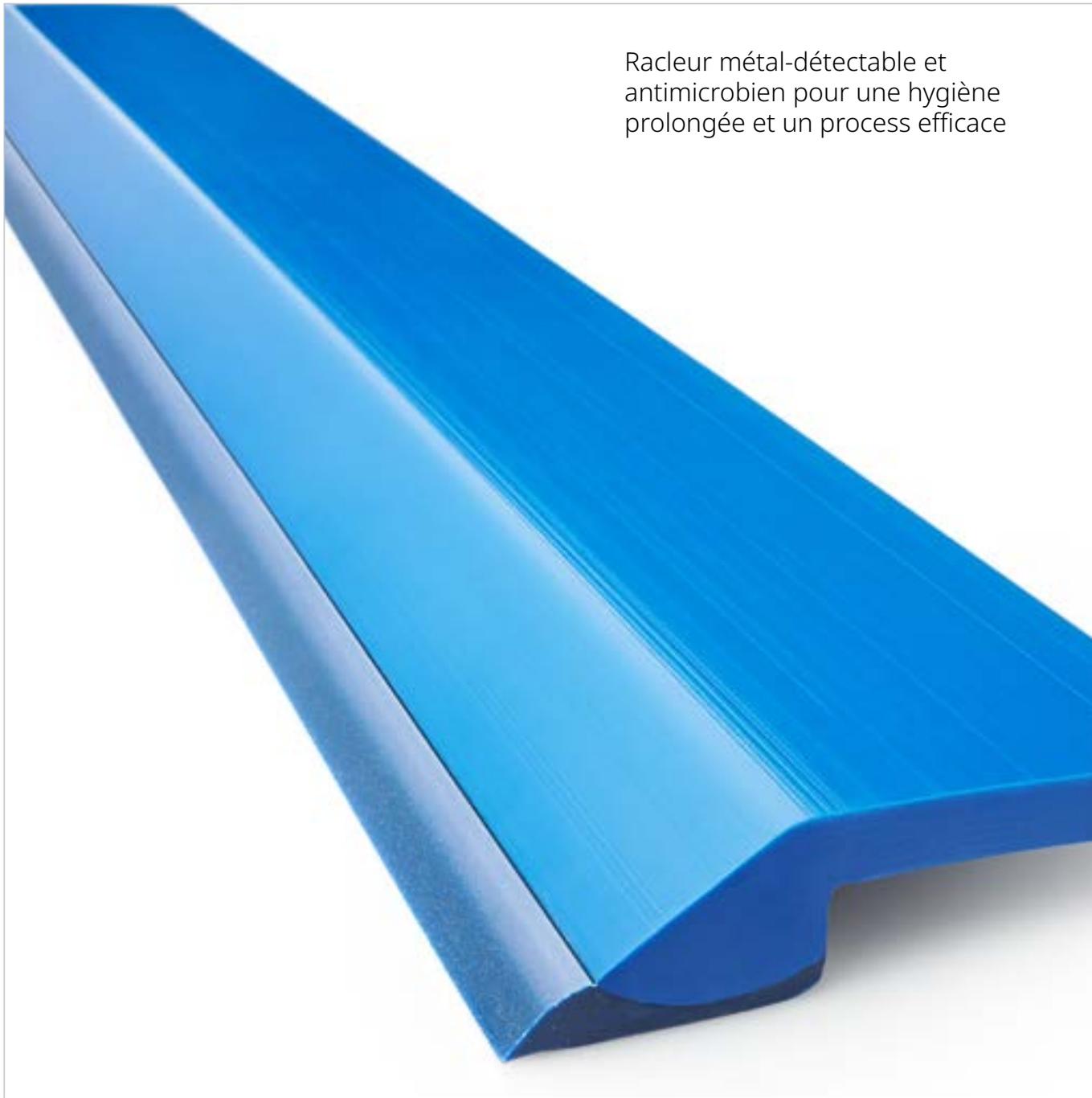


UltraScraper

Améliore l'hygiène et la sécurité alimentaire

Racleur métal-détectable et antimicrobien pour une hygiène prolongée et un process efficace



Métal détectable

Innovation & Service pour les bandes

Les racleurs sont souvent des composants indispensables dans l'industrie alimentaire.

Les aliments peuvent coller à différents types de bandes de process et de transport, même sur des bandes aux propriétés anti-adhérentes. Par conséquent, l'efficacité du raclage et du nettoyage constituent des enjeux clés de l'industrie alimentaire.

Défis

Parmi les problèmes associés aux racleurs de bandes traditionnels, on rencontre :

- des performances de nettoyage médiocres
- des racleurs à courte durée de vie
- un coût d'entretien élevé, en raison du positionnement problématique des racleurs
- des racleurs qui ne sont pas de qualité alimentaire
- une usure de la surface des bandes causée par les racleurs
- une qualité alimentaire compromise par le matériau des racleurs

Solution

L'UltraScrapper d'Ammeraal Beltech à la conception supérieure, est fabriqué avec matériaux coextrudés de haute qualité, il peut être utilisé sur la plupart des châssis de bandes transporteuses et offre les avantages suivants :

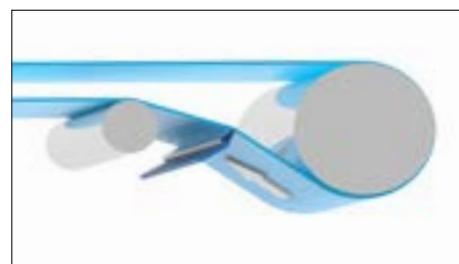
- une lèvre métal-détectable pour une sécurité alimentaire accrue
- une excellente efficacité de nettoyage en raison de la lèvre souple caractérisant l'Ultra Scrapper (s'alignant sur la dureté de la bande)
- propriétés antimicrobienne AM bénéficiant de la technologie d'ions d'argent permettant de réduire la prolifération des bactéries
- allongement de la durée de vie de la bande et du racleur (moins d'effort sur les bandes et les jonctions)
- compatibilité avec différents types de bandes (synthétiques, homogènes ou bandes modulaires en plastique)
- Qualité alimentaire : Conformité réglementaire CE et FDA

Principales caractéristiques techniques de l'UltraScrapper

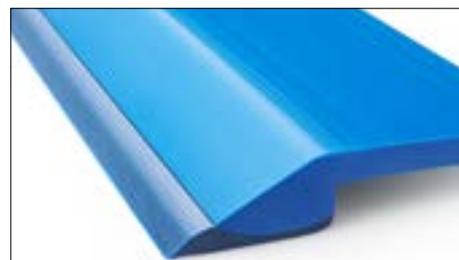
N° d'article	TRSC000029
Matériau	Polyuréthane
Couleur	Bleu
Longueur de barre standard	2,450 mm
Plage de température °C (°F)	-30/+83 °C (-22/181 °F)
Qualité alimentaire	CE 1935/2004 et FDA



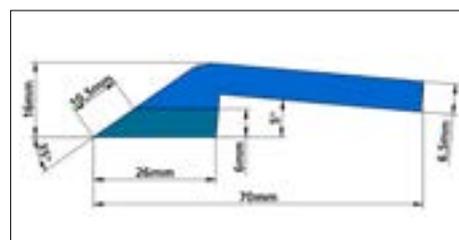
Placement du racleur contre le tambour



Placement du racleur après le tambour. Le racleur peut être placé sur le revêtement supérieur et/ou au-dessous d'une bande



La lèvre souple permet un nettoyage en profondeur de la surface des types de bandes Ammeraal Beltech les plus courantes



Conception compacte de haute qualité



Conseils d'experts, solutions de qualité et service local, pour tous vos besoins en matière de bandes.
 ammeraalbeltech.com/fr

Ammeraal Beltech
 Zone Industrielle A, BP 447
 Rue Marcel Dassault
 F-59474 Seclin Cedex, France

T +33 3 20 90 36 00
 info-fr@ammeraalbeltech.com

ammega.com

Ces informations sont sujettes à modification en raison des transformations constantes. Ammeraal Beltech ne sera pas tenu pour responsable en cas de mauvaise utilisation des informations indiquées ci-dessus. Ces informations remplacent les informations précédentes. Toutes les activités réalisées et les services fournis par Ammeraal Beltech sont soumis aux termes et conditions générales de vente et de livraison, tels qu'ils sont appliqués par ses sociétés Ammeraal Beltech locales.