

# uni DTB : La meilleure bande de désossage et de parage de sa catégorie



Dans les applications de découpes primaires de process de la viande rouge, la longue durée de vie et la facilité de nettoyage sont des propriétés clés des bandes transporteuses. Avec des décennies d'expérience dans l'industrie, Ammeraal Beltech a découvert une nouvelle solution innovante à ces défis : **l'uni DTB.**

Regardez la vidéo :



L'**uni DTB** est notre bande modulaire de désossage et de parage de viande rouge la plus aboutie. La combinaison d'une nouvelle conception innovante et d'un matériau durable fait de l'uni DTB le choix parfait si vous cherchez à augmenter la durée de vie globale de la bande et à réduire vos coûts opérationnels tout en boostant la productivité.

### Caractéristiques principales :

- Conception de bande optimisée, réduction de la zone d'impact des couteaux et renforcement des bords de bande
- Propriétés de résistance aux coupures et face de transport optimisée pour une durée de vie améliorée
- Disponible en standard en Polykétone, le matériau le mieux adapté aux applications de désossage et de parage
- Amélioration de la sécurité alimentaire grâce à la réduction du risque de contamination par des corps étrangers
- Single Link® jusqu'à 710 mm de large (28 pouces)
- Montage et démontage rapides et faciles grâce à la technologie de nos axes auto-verrouillables
- Axe auto-verrouillable de 8 mm pour plus de fiabilité
- Pignons 2 parties UltraClean DTB



**Durée de plus longue**



**Nettoyage Plus Rapide**

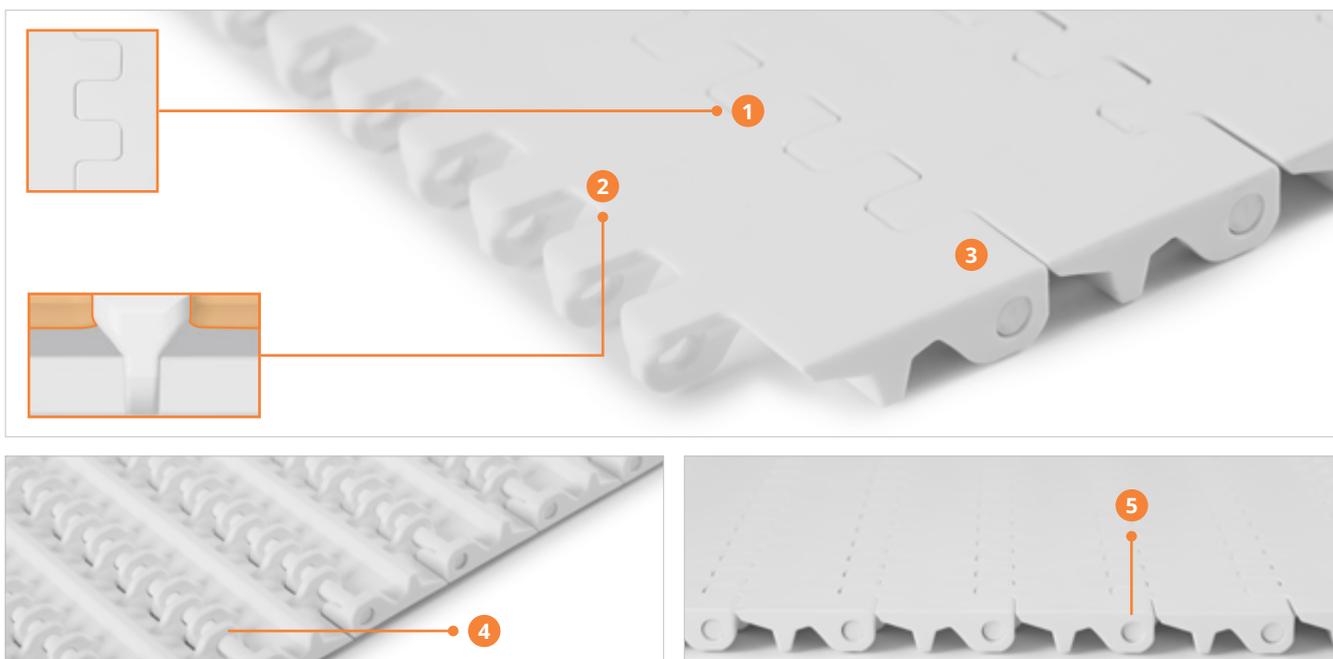


**Moins de Temps d'Arrêt**



**Coûts Réduit**

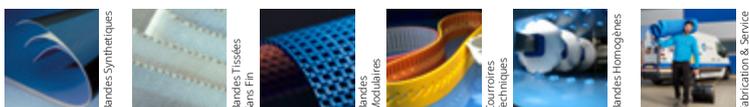
Conçue par les ingénieurs d'Ammeraal Beltech expérimentés en modulaire et fabriquée à partir des matériaux les plus appropriés pour cette fonction, l'Uni DTB est destinée à devenir la « meilleure bande de sa catégorie » dans le process de découpe primaire de la viande, et une solution « répondant » à vos défis en matière de bande !



Propriétés	Avantages
1 Charnière en forme de S pour minimiser la zone d'impact des couteaux	Augmentation de la résistance aux chocs et à l'usure
2 Nouvelle conception de la face de transport, dimensions optimisées de la charnière	Durée de vie prolongée des bandes
3 Charnière solide de 25 mm (1 pouce) sur les bords de bande	Amélioration de l'endurance et de la stabilité
4 Charnière ouverte spéciale sur le dessous	Optimal pour le nettoyage CIM/CIP
5 Axe auto-verrouillable unique de 8 mm en standard	Coût de maintenance réduit, montage et démontage rapides et faciles

**Découvrez les avantages de la Polykétone par rapport à l'acétal (POM) dans le process de découpe primaire de la viande :**

Caractéristiques	Avantages
Résistance aux chocs améliorée	Réduction significative à la rupture des maillons et des charnières
Meilleure résistance à l'abrasion et aux coupures	Durée de vie accrue des bandes
Propriétés de déformations accrues	Amélioration de la sécurité alimentaire, réduction du risque de contamination des produits



**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

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.

Member of Ammega Group.

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

**ammega.com**