

uni DTB: il nastro migliore per il disosso e la rifilatura



Nelle applicazioni del processo di lavorazione della carne rossa, la lunga durata e la facilità di pulizia sono caratteristiche fondamentali dei nastri trasportatori. Con decenni di esperienza nel settore, Ammeraal Beltech propone una nuova soluzione innovativa per affrontare queste sfide: **la serie uni DTB.**

Guarda il video:



La serie **uni DTB** è il nostro nastro modulare più avanzato per il disosso e la rifilatura della carne rossa. La combinazione di un design innovativo e di un materiale altamente resistente rende la serie uni DTB la scelta perfetta per aumentare la durata complessiva del nastro e ridurre i costi operativi aumentando la produttività.

Caratteristiche principali:

- Design ottimizzato del nastro, area di impatto del coltello ridotta e bordi del nastro rinforzati
- Proprietà di resistenza al taglio e superficie superiore del nastro migliorata, per una maggiore durata
- Standard in polichetone, il più adatto per le applicazioni di disosso e rifilatura
- Maggiore sicurezza alimentare, grazie alla riduzione del rischio di contaminazione dei prodotti da corpi estranei
- Design a modulo unico Single Link® fino a 28"
- Montaggio e smontaggio facili e veloci, grazie al sistema di chiusura "lockpin" del perno
- Perno da 8 mm per una maggiore resistenza
- Pignoni UltraClean DTB



Massima
durata



Sanificazione
più Veloce

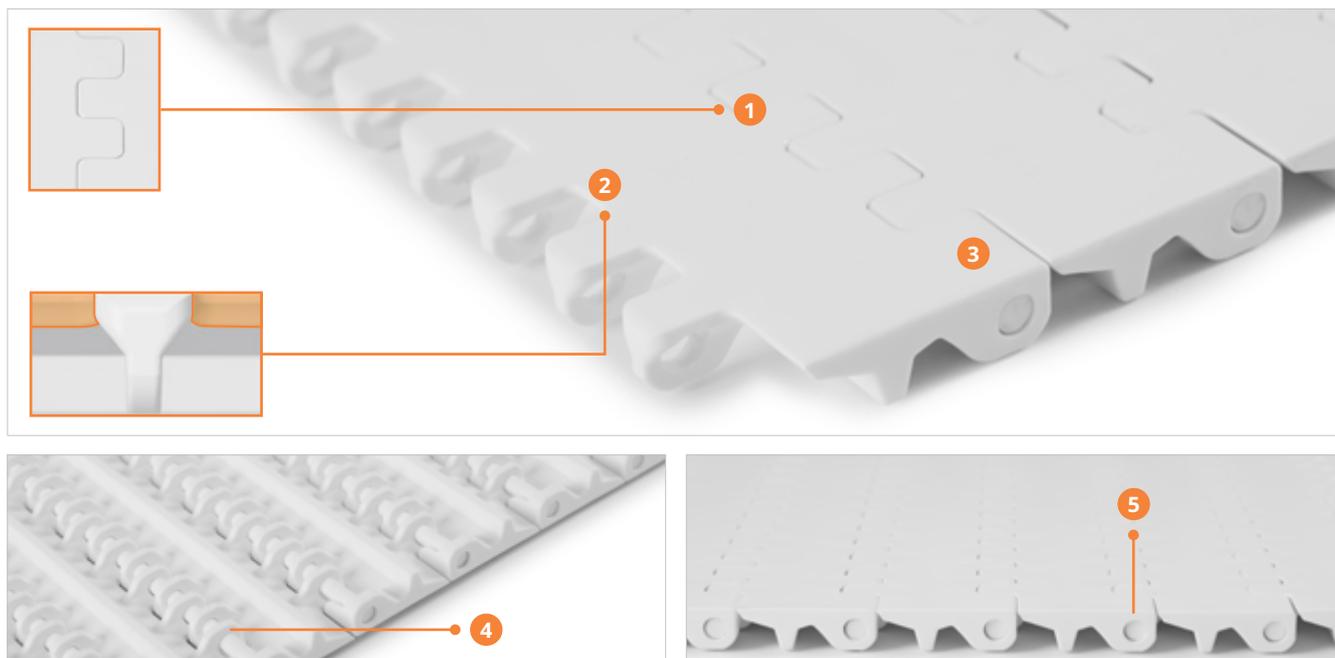


Minor
Fermo di
Esercizio



Costi
Ridotti

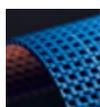
Progettati da ingegneri esperti nella realizzazione dei nastri modulari Ammeraal Beltech e ottenuti con i materiali più adatti per applicazioni specifiche, il nastro uni DTB è la migliore soluzione per il processo di lavorazione della carne ed è pensato per far fronte alle principali sfide del settore.



Particolarità	Benefici
1 Cerniera a forma di S per ridurre l'area di impatto del coltello	Maggiore resistenza agli urti e all'usura
2 Nuovo design della superficie superiore del nastro, dimensione della cerniera ottimizzata	Maggiore durata del nastro
3 Robusta cerniera di 25 mm (1") sui bordi del nastro	Resistenza e stabilità migliorate
4 Speciale design a cerniera aperta sul lato inferiore	Ottimale per la pulizia CIM/CIP
5 Sistema unico di bloccaggio con lockpin standard da 8mm	Costi di manutenzione ridotti, montaggio e smontaggio facili e veloci

Scoprite i vantaggi del polichetone rispetto alla resina acetilica (POM) nella lavorazione primaria della carne:

Caratteristiche	Benefici
Maggiore resistenza agli urti	Riduzione significativa della rottura di moduli e cerniere
Maggiore resistenza all'abrasione e al taglio	Maggiore durata del nastro
Straordinaria duttilità	Maggiore sicurezza alimentare, riduzione del rischio di contaminazione del prodotto



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.