

DE uni MPB 25% offenes Fischverarbeitungsband  
Ein leicht zu reinigendes Hochleistungs-Einzelgliederband



## uni MPB 25% reduziert den Wartungsbedarf sowie den Reinigungsaufwand und spart somit Zeit und Geld!

### Aufbau der Konstruktion:

- Band mit 2-Zoll-Teilung, mit 25% offener Oberfläche für einen unproblematischen Wasserdurchfluss und mehr Lebensmittelsicherheit
- Stets offene Scharniere zur besseren Wasserableitung
- Die Single-Link-Technologie für noch höhere Hygiene ist jetzt in den Bandbreiten 12", 18" und 24" lieferbar



### Nutzen:

- Stabiles, langlebiges Band
- Schneller Bandwechsel (dank seiner benutzerfreundlichen 8 mm Lock Pins)
- Ausgezeichnete Wasserableitungseigenschaften sorgen für eine herausragende Reinigungsfreundlichkeit, sodass Ausfallzeiten und Wasserverbrauch reduziert werden
- Kann dank eines umfangreichen Sortiments an Mitnehmern, Seitenplatten und anderem Zubehör zusätzliche Produktionsanforderungen erfüllen
- Kompatibel mit uni UltraClean geteilten Kettenrädern, die zusätzliche Hygiene und eine einfachere Wartung ermöglichen



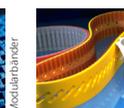
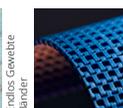
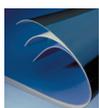
**Optimieren Sie heute Ihre Produktion mit dem uni MPB 25%-Fischverarbeitungsband!**



Ammeraal Beltech ist Mitglied der European Hygienic Engineering & Design Group



Lebensmittelechte Bänder entsprechen der EG 1935/2004 und den FDA-Normen zur Unterstützung Ihrer ISO 22000-Anforderungen (früher HACCP)



**Kompetente Beratung, Service und hochwertige Lösungen für Ihren gesamten Bandbedarf.**  
ammeraalbeltech.com/de

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

T +49 4152 937 0  
info-de@ammeraalbeltech.com

**ammega.com**

Änderung dieser Informationen aufgrund ständiger Weiterentwicklung vorbehalten. Ammeraal Beltech übernimmt keine Haftung für die missbräuchliche Verwendung obiger Informationen. Diese Informationen ersetzen frühere Veröffentlichungen. Alle Leistungen und Lieferungen durch Ammeraal Beltech unterliegen den allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen seiner Betriebe.