

uni MPB, il nastro per l'industria del pesce con superficie aperta al 25%

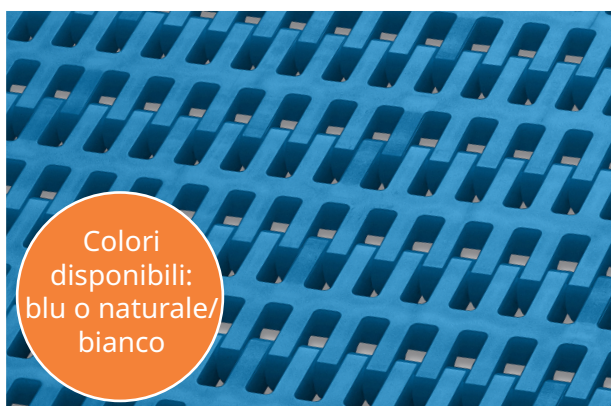
Soluzione a modulo unico, facile da sanificare e dalle alte prestazioni



Grazie al nastro uni MPB 25%, si riducono gli interventi manutentivi e il consumo d'acqua risparmiando tempo e denaro!

I vantaggi del design:

- Nastro con passo da 2" e superficie aperta al 25% per far defluire l'acqua facilmente e garantire una migliore sicurezza alimentare;
- Cerniere aperte e sagomate per un miglior drenaggio;
- Il modulo unico (Single Link), che garantisce una maggior sicurezza alimentare, è adesso disponibile per i nastri larghi 12", 18" e 24".



I vantaggi nelle prestazioni:

- Lunga durata d'esercizio del nastro;
- Rapida sostituzione del nastro (grazie ai perni „lock-pin“ da 8 mm facili da inserire ed estrarre);
- Eccellenti proprietà drenanti rendono ottimale il livello di sanificabilità. Ne consegue la riduzione del fermo d'esercizio e del consumo d'acqua;
- Vasto assortimento di accessori, quali facchini e sponde, per rispondere a diverse esigenze produttive;
- Compatibile con il pignone a due metà uni UltraClean, ideale per ottenere un livello di igiene più alto e facilitare maggiormente gli interventi manutentivi.



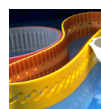
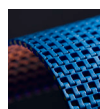
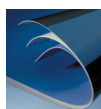
Migliorate oggi il vostro processo produttivo, utilizzando il nastro uni MPB 25% per l'industria del pesce



Ammeraal Beltech è
membro dell'European
Hygienic Engineering &
Design Group



Nastri certificati Food Grade
secondo gli standard EC
1935/2004 e FDA, che vi aiutano
nel rispetto dei regolamenti ISO
22000 (in precedenza HACCP)



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

ammega.com