

Pignon en deux parties uni UltraClean

- Le pignon fendu le plus hygiénique de l'industrie



Le pignon en deux parties uni UltraClean – Comportement supérieur en matière de sécurité alimentaire !

Avec des caractéristiques uniques qui combinent tous les avantages d'un système de pignons en deux parties traditionnel (notamment la facilité d'installation et de remplacement, les temps d'arrêt et les coûts de maintenance réduits) avec ceux inégalés en

matière d'hygiène et de nettoyage, ce pignon de bande innovant offre des performances d'hygiène exceptionnelles dans les applications exigeantes de toute l'industrie alimentaire.

PRINCIPAUX AVANTAGES

- Aide à la prévention de l'intrusion d'aliments
- Facilitation du nettoyage des pignons
- Facilitation du nettoyage des arbres
- Facilitation du nettoyage des bandes
- Réduction de la consommation d'eau
- Réduction de la consommation d'agents de nettoyage
- Système de retenue nettoyable unique en son genre

CARACTÉRISTIQUES DE LA CONCEPTION HYGIÉNIQUE

« Dent arrière » arrondie

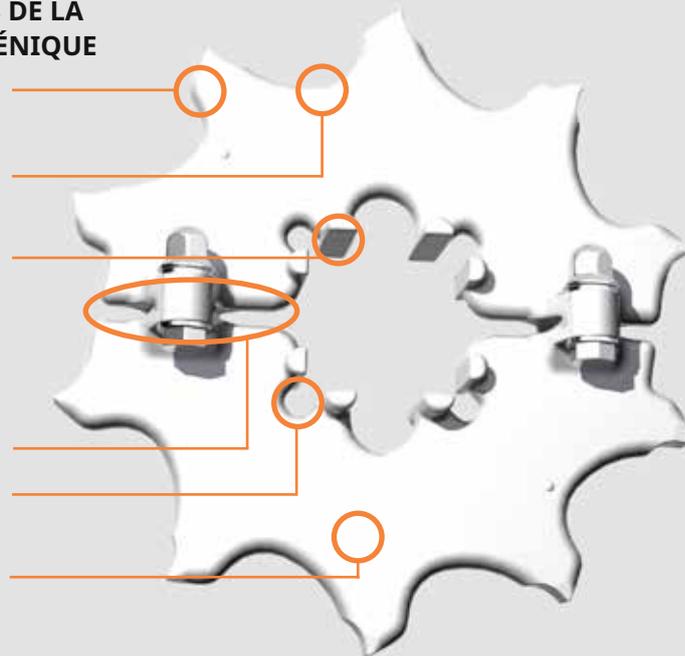
« Dégagement arrondi »

Conception unique de l'alésage présentant 75 % de surface de contact en moins avec l'arbre

Ligne de joint ouverte

Fentes ouvertes et arrondies

Surface à nettoyer réduite de 25 %



Toutes les caractéristiques se combinent pour produire une performance de nettoyage et une sécurité alimentaire exceptionnelle.



Sécurité alimentaire **supérieure**



Nettoyage **plus rapide**



Moins de temps d'arrêt



Des coûts **réduits**



Consommation d'eau **réduite**



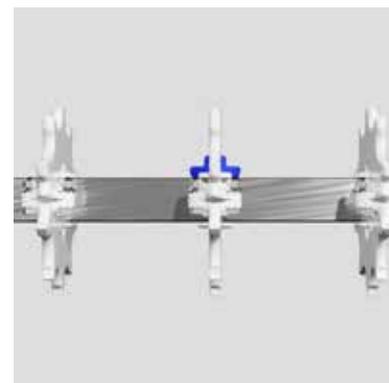
Moins de détergent

La retenue UltraClean – la solution pour un nettoyage simplifié



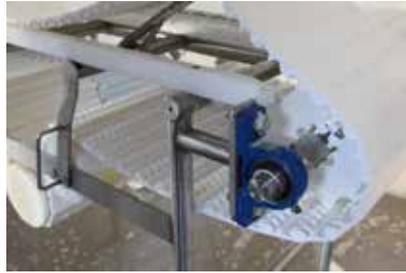
Les anneaux de retenue traditionnels présentent un risque pour la sécurité alimentaire, car ils rendent le nettoyage pratiquement impossible.

Our compléter notre solution de pignon hygiénique, nous avons conçu les dispositifs de retenue UltraClean de manière à ce qu'elles s'adaptent à notre pignon en deux parties uni UltraClean. Avec ces dispositifs de retenue nouvellement conçus, vous n'en avez besoin que d'un seul par pignon, ce qui réduit le nombre de pièces et, plus important encore, **facilite considérablement le nettoyage.**

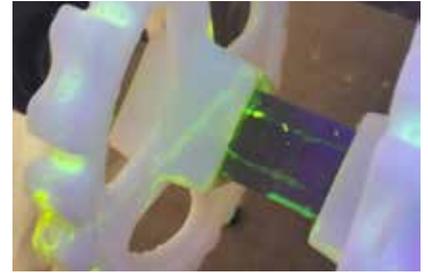


Le score d'hygiène du test de nettoyabilité du DTU a démontré qu'elle était la solution la plus hygiénique

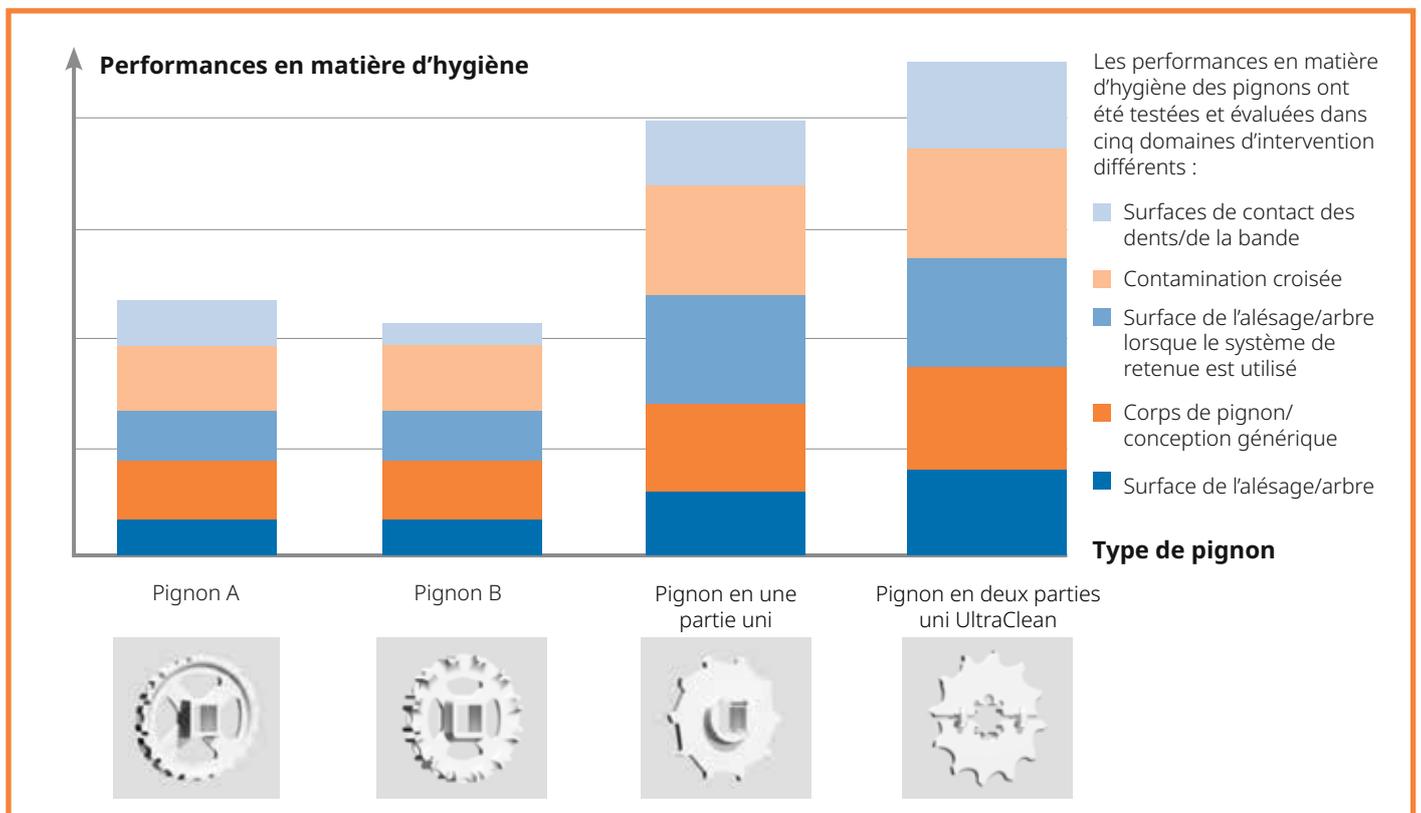
Au cours de tests approfondis de lavage menés par le Centre pour la conception hygiénique du DTU à l'université technique du Danemark sur une sélection de modèles de pignon généralement disponibles, le pignon en deux parties uni UltraClean s'est avéré être le **système de pignon de bande le plus hygiénique** à utiliser dans l'industrie alimentaire.



Une procédure adaptée à la salissure, au nettoyage et à l'évaluation objectifs des pignons de différentes conceptions génériques a été mise au point.



La salissure a été préparée avec un colorant fluorescent. Après la procédure de nettoyage, de la lumière ultraviolette a été utilisée pour détecter la salissure résiduelle.



Gamme de pignons

Les pignons en deux parties uni UltraClean sont disponibles dans une large gamme de nombres de dents et de tailles d'alésage métriques et impériales courantes pour s'adapter à la plupart des systèmes existants.

Les pignons en deux parties uni UltraClean sont disponibles pour les séries de bandes généralement utilisées dans l'industrie alimentaire :

- uni MPB
- uni ECB
- uni BLB
- uni S-MPB
- uni SNB M2
- uni M-QNB
- uni M-SNB
- uni M-TTB
- uni Flex ASB



Retrouvez toutes les informations techniques sur les nouveaux pignons dans les fiches techniques disponibles en ligne aux adresses et www.ammeraalbeltech.com

Contacts locaux

... et 150 autres centres de service
sur ammeraalbeltech.com

Allemagne

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

Argentine

T +54 11 4218 2906
info-ar@ammeraalbeltech.com

Australie

T +61 3 8780 6000
info-au@ammeraalbeltech.com

Autriche

T +43 171728 133
info-de@ammeraalbeltech.com

Belgique

T +32 2 466 03 00
info-be@ammeraalbeltech.com

Canada

T +1 905 890 1311
info-ca@ammeraalbeltech.com

Chili

T +56 2 233 12900
info-cl@ammeraalbeltech.com

China

T +86 512 8287 2709
info-cn@ammeraalbeltech.com

Colombie

T +57 893 9890
info-co@ammeraalbeltech.com

Corée du Sud

T +82 31 448 3613-7
info-kr@ammeraalbeltech.com

Danemark

T + 45 7572 3100
info-dk@ammeraalbeltech.com

Espagne

T +34 93 718 3054
info-es@ammeraalbeltech.com

États-Unis

T +1 847 673 6720
info-us@ammeraalbeltech.com

Finlande

T +358 207 911 400
info-fi@ammeraalbeltech.com

France

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

Hongrie

T +36 30 311 6099
info-hu@ammeraalbeltech.com

Inde

T +91 44 265 34 244
info-in@ammeraalbeltech.com

Israël

T +972 4 6371485
info-il@ammeraalbeltech.com

Italie

T +39 051 660 60 06
info-it@ammeraalbeltech.com

Japon

T +81 52 433 7400
info-jp@ammeraalbeltech.com

Luxembourg

T +352 26 48 38 56
info-lu@ammeraalbeltech.com

Mexique

T +52 55 5341 8131
info-mx@ammeraalbeltech.com

Malaisie

T +60 3 806 188 49
info-my@ammeraalbeltech.com

Pays-Bas

T +31 72 57 51212
info-nl@ammeraalbeltech.com

Pologne

T +48 32 44 77 179
info-pl@ammeraalbeltech.com

Portugal

T +351 22 947 94 40
info-pt@ammeraalbeltech.com

République Tchèque

T +420 567 117 211
info-cz@ammeraalbeltech.com

Royaume-Uni

T +44 1992 500550
info-uk@ammeraalbeltech.com

Singapour

T +65 62739767
info-sg@ammeraalbeltech.com

Slovaquie

T +421 255648542
info-sk@ammeraalbeltech.com

Suède

T +46 (0) 10 130 96 00
info-se@ammeraalbeltech.com

Suisse

T +41 55 2253 535
info-ch@ammeraalbeltech.com

Thaïlande

T +66 2 902 2604-13
info-th@ammeraalbeltech.com

Turquie

T +90 232 877 0700
info-tr@ammeraalbeltech.com

Vietnam

T +84 8 376 562 05
info-vn@ammeraalbeltech.com

Conseils pratiques Pour tous vos besoins en bandes Stock et service locaux



Coordonnées Générales:

Ammeraal Beltech
P.O. Box 38
1700 AA Heerhugowaard
The Netherlands

T +31 (0)72 575 1212
info@ammeraalbeltech.com

amma.com