



Dectyl - Metaldetektierbare Bänder

„Dectyl Kunststoffbänder in Lebensmittelqualität machen unsere Lebensmittelproduktion sicherer!“

Das Unternehmen Caffarel

Der italienische Meisterchocolatier Caffarel erfreut seine Kunden seit 1826 mit hochwertigen Süßwaren. Der Gründer des Unternehmens, Pier Paul Caffarel war der Schöpfer der viel bewunderten, schiffsförmigen Gianduiotto-Pralinen. Diese verdanken ihren einzigartigen und köstlichen Geschmack der Zugabe von süßen, piemontschen Haselnüssen in der Schokoladenmischung. Mit Sitz in Luserna San Giovanni im Hügelvorland von Turin ist Caffarel heute eine hundertprozentige Tochtergesellschaft der weltweit führenden Schweizer Chocolatier-Gruppe Lindt & Sprüngli. Caffarel hat unsere neue Generation von Prozessförderbändern, die Dectyl Synthetic Belts, erfolgreich getestet.

Anwenderbericht

„Caffarel hat sich schon immer dafür eingesetzt, die Verbraucher vor dem Risiko der Verschmutzung durch Fremdkörper, wie abgebrochene Kunststoffbandteile, zu schützen. Aus diesem Grund haben wir uns für Ammeraal Beltech entschieden. Durch den Einsatz, der neuen Dectyl Metallerkennenden Kunststoffbänder in unserem Produktionsprozess, verbessern wir unser Programm zur Lebensmittelsicherheit. Wir haben die bisherigen Bänder einfach durch die Dectyl-Bänder ersetzt. Mit Hilfe der Test-Karten haben wir erfolgreich die minimal erkennbare Größe des Bandteils von unserem Metaldetektor unter realen Arbeitsbedingungen ermittelt. Und das alles bei ähnlichen Leistungen in Bezug auf Lebensdauer, Flexibilität und Verschleißfestigkeit wie bei den klassischen Standardbändern.“

Nach monatelangen Tests können wir sagen, dass die neuen Dectyl Kunststoffbänder in Lebensmittelqualität wie eine Versicherung wirken, die unseren Markenruf schützt, teure Produktrückrufe verhindert und – vor allem – unsere Lebensmittelproduktion sicherer macht!“

Technischer Leiter bei Caffarel

