



Dectyl - Bande métal détectable

« Les bandes synthétiques de qualité alimentaire Dectyl rendent notre production alimentaire plus sûre ! »

La société Caffarel

Le maître chocolatier italien Caffarel régale ses clients avec des confiseries de haute qualité depuis 1826. Le fondateur de l'entreprise, Pier Paul Caffarel, a été le créateur des chocolats géants très admirés en forme de bateau. Ils doivent leur goût unique et délicieux à l'ajout de noisettes piémontaises sucrées dans le mélange de chocolat. Basée à Luserna San Giovanni, dans les contreforts de Turin, Caffarel est aujourd'hui une filiale à part entière du premier groupe mondial de chocolatiers suisses Lindt & Sprüngli.

Caffarel a testé avec succès notre nouvelle génération de bandes transporteuses pour la transformation, les bandes synthétiques Dectyl.

Témoignage

« Caffarel s'est toujours engagé à protéger les consommateurs contre le risque de contamination par des corps étrangers, comme par exemple les éventuels morceaux de bande. Pour cette raison, nous avons choisi Ammeraal Beltech pour améliorer notre programme de sécurité alimentaire, en utilisant les nouvelles bandes synthétiques métal détectables Dectyl dans notre processus de production.

Nous avons remplacé la bande précédente par les bandes Dectyl sans souci. À l'aide des cartes de test, nous avons déterminé avec succès la taille minimale de morceaux de bande détectable par notre détecteur de métaux dans des conditions de fonctionnement réel.

Tout cela en conservant les performances initiales, la souplesse et la résistance à l'usure à l'identique des bandes classiques standard.

Après des mois de tests, nous pouvons dire que les nouvelles bandes synthétiques de qualité alimentaire Dectyl sont comme une assurance qui protège la réputation de notre marque, prévient les rappels de produits coûteux et — par dessus tout — rend notre production alimentaire plus sûre ! »

Directeur technique chez Caffarel

Floris Fedler