



# Premium Plus<sup>+</sup>

„Bestätigung, dass die Leistung von Premium überzeugte“

## 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 Premium Plus erfolgreich getestet.

## Anwenderbericht

„Seit 2014 setzen wir erfolgreich die erste Generation von Ropanyl Premium ein. Es wird vor allem beim Gießen, Kühlen und Verpacken nackter Pralinen auf der Bandoberfläche verwendet. Wir stellten im Vergleich zu Mitbewerbern und klassischen Standard-Polyurethan-Kunststoff-Prozessbändern von Ammeraal Beltech in unterschiedlichen Bereichen Vorteile fest. Seit der Umstellung auf die neue zweite Generation von Premium-Plus-Bändern beobachteten wir neben der Flexibilität, den antimikrobiellen, nicht haftenden und nicht fransenden Eigenschaften weitere Vorteile:

- problemloser Geradeauslauf
- nicht schrumpfend
- nicht saugend

Alle diese Vorteile, sind zusätzlich zu der veränderten Lebensdauer des ersten Riemens, der im September 2019 installiert wurde und noch immer ohne Wartung läuft, zu beachten.

Die neue Premium-Plus-Version in weiß unterstützt unser Lebensmittelsicherheits- und Kosteneinsparungsprogramm“.

**Mr. Flavio Falco**

Technischer Leiter bei Caffarel

*Flavio Falco*