



# Premium Plus<sup>+</sup>

“Confirmación de la superación de la prueba de rendimiento de la Premium”

## La empresa Caffarel

El maestro chocolatero italiano Caffarel ha estado deleitando a sus clientes con dulces de alta calidad desde el año 1826. El fundador de la empresa, Pier Paul Caffarel, fue el creador de los mundialmente admirados chocolates gianduiotto con forma de barco, los cuales deben su delicioso y único sabor a la adición de avellanas dulces piemontesas en el chocolate. Con sede en Luserna San Giovanni a los pies de las colinas del Torino, Caffarel es actualmente una filial enteramente controlada por el grupo chocolatero suizo líder mundial Lindt & Sprüngli.

Caffarel sometió a prueba nuestra nueva generación de bandas transportadoras Premium Plus.

## Testimonio

«Llevamos usando satisfactoriamente la primera generación de Ropanyl Premium desde el año 2014. La usamos principalmente con chocolate sobre la superficie de la banda para el moldeado, enfriamiento y envasado. Al compararlas con las bandas de la competencia, encontramos en las bandas de proceso sintéticas de poliuretano estándar clásicas de Ammeraal Beltech ventajas en distintos campos de rendimiento.

Desde el momento que cambiamos a la segunda generación de bandas Premium Plus, además de las ventajas de flexibilidad, propiedades antimicrobianas, antiadherentes y sin deshilachamientos, encontramos las siguientes:

- Centramiento sencillo
- Menor encogimiento
- Repelente

Todas estas ventajas son añadidos a la larga vida útil. ¡La primera banda se instaló en septiembre del 2019 y todavía sigue operando al máximo nivel sin necesidad de mantenimiento!

La versión blanca de la nueva Premium Plus nos ayuda con nuestro programa de ahorro y seguridad alimentaria».

## Mr. Flavio Falco

Ingeniero jefe de Caffarel

*Flavio Falco*