



Soliflex PRO – 16.000 ore di lavoro ininterrotto

Presso la Cereal Partners France avevamo installato un nastro di alimentazione forno, bidirezionale, che lavora ad altissime temperature, trasportando senza sosta un prodotto particolarmente appiccicoso. Avevamo bisogno di nastri con una lunga durata d'esercizio, un'eccellente anti-aderenza e resistenti al calore. A causa della scarsa prestazione dei nastri installati, abbiamo avuto diversi fermi d'esercizio per la sostituzione e gli interventi di assistenza.

Soliflex PRO – tutte le esigenze sono soddisfatte

Abbiamo così sostituito questi nastri con il nastro Soliflex PRO per diverse ragioni. Il centramento perfetto, l'affidabile funzionamento bidirezionale, l'eccellente resistenza alle alte temperature e le proprietà di anti-aderenza sono tutti fattori importanti; inoltre, questo nastro a basso attrito e con ingranamento positivo non richiede interventi manutentivi periodici. In più, è facile da pulire, la manutenzione è semplice e le sostituzioni sono rapide, anche negli spazi ridotti. Infine, grazie alla sua struttura omogenea, Soliflex PRO è un campione di igiene e sicurezza alimentare che ci lascia più che soddisfatti.

Costi di gestione più bassi

Con tutti questi benefici, abbiamo oggi un trasporto scorrevole, senza problemi di qualità per il prodotto, e nessun costo aggiuntivo per tutte le 16.000 ore di funzionamento. Abbiamo quindi risparmiato moltissimo sia in termini di manutenzione che di potenziale perdita di prodotto.

In breve, con Soliflex PRO non ci preoccupiamo più della prestazione del nastro; possiamo così concentrarci su tutti gli altri aspetti che richiedono la nostra attenzione.

Loïc Capana-Ruiz,
Addetto alla
manutenzione
Cereal Partners France
(Nestlé/General Mills)

