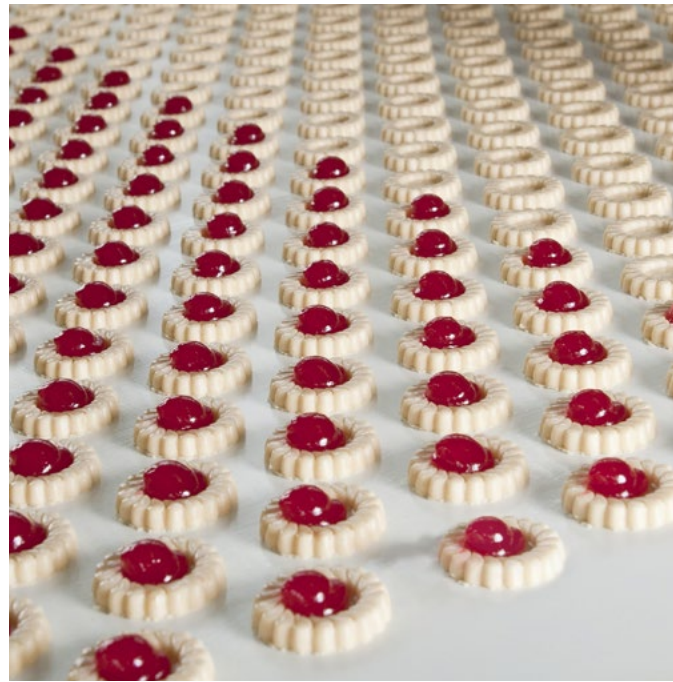
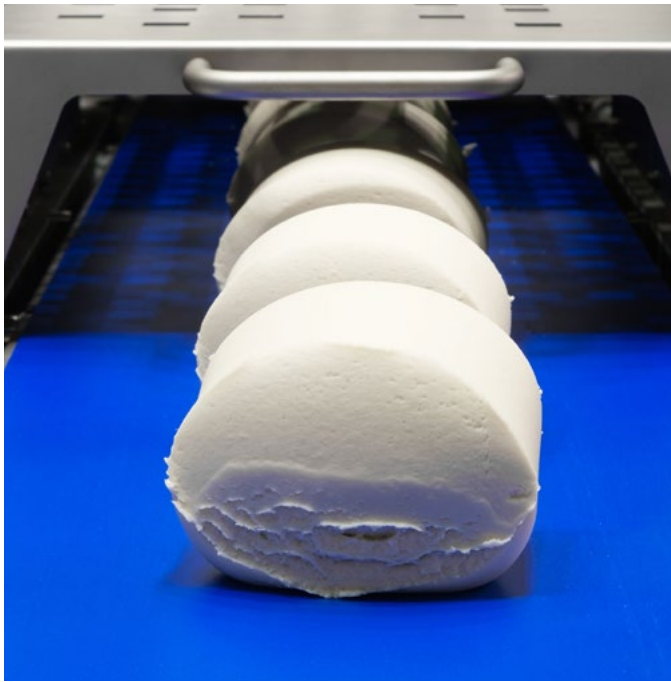


Bandes pour l'industrie boulangère





La connaissance de votre process de production

Un spécialiste de votre industrie

Nous connaissons l'industrie de la boulangerie. La sécurité alimentaire, l'uniformité, la qualité, la durée de conservation et la réduction des déchets sont tous des facteurs critiques. Nous savons à quel point il est important de faire tourner votre production 24 h sur 24 et que tout arrêt peut se révéler préjudiciable et onéreux.

C'est pourquoi nous avons élaboré les bandes les plus adaptées à votre secteur d'activité, permettant de minimiser la maintenance et de maximiser l'hygiène.



Ammeraal Beltech membre de l'EHDG (European Hygienic Engineering and Design Group)



Les bandes de qualité alimentaire sont conformes aux normes CE 1935/2004, UE 10/2011 et aux normes de la FDA



Solutions de bandes hygiéniques et sans danger pour les aliments

- **Bandes synthétiques TPU de qualité supérieure** - antiadhérentes, anti-effilochage, anti rétrécissement et antistatiques
- **Bandes métal détectable et/ou détectables aux rayons X** - pour éviter les corps étrangers
- **La conception de l'ultime bande homogène hygiénique**
- **Bandes synthétiques à bord anti-effilochage** - Pour protéger contre la contamination des fils et des fibres
- **Bandes synthétiques antimicrobiennes** - Pour aider à réduire le nombre de bactéries
- **Bandes modulaires et accessoires utiles à la désinfection** - pour une production boulangère uniforme et sûre sur le plan alimentaire
- **Bandes synthétiques à bords scellés** - durables et faciles à nettoyer
- **Solicord** - Bandes rondes et trapézoïdales bleues de qualité alimentaire pour un transfert en douceur des produits
- **Tasseaux sans pieds** - Tasseaux hygiéniques, et faciles à nettoyer pour bandes synthétiques

Les bandes Ammeraal Beltech de qualité alimentaire sont conformes aux normes alimentaires internationales, telles que EC1935/2004, UE 10/2011, FDA, USDA et contribuent à la mise en œuvre de vos programmes HACCP.

Assainissement et hygiène

- De faibles niveaux d'hygiène à n'importe quelle étape de votre process de production peuvent affecter la bonne qualité et la durée de conservation de vos produits et peuvent même causer des risques sanitaires.
- Les produits hygiéniques d'Ammeraal Beltech sont des solutions reconnues pour protéger la santé humaine et votre entreprise.
- De nouvelles expériences et connaissances sont acquises quotidiennement - demandez l'opinion des spécialistes locaux des services et ventes d'Ammeraal Beltech sur vos exigences ou problèmes spécifiques.



Scannez le QR Code et découvrez-en plus sur notre site!



La satisfaction de tous vos besoins en matière de bandes...



Présentation de la bande Nano Transfer Belt (NTB) uni

- bande idéale pour la zone d'emballage
- de très petit pas, pour des points de transfert rapprochés
- surface fermée, aucun accrochage des emballages
- entraînement positif par pignon autoguidé



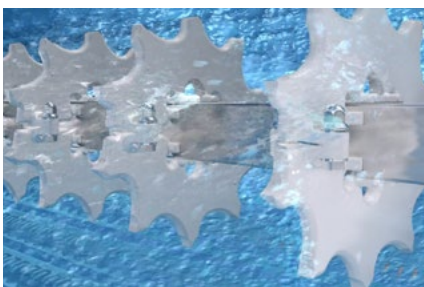
uni Flex ASB et L-ASB

- pour les convoyeurs courbes et droits
- adapté pour les étuves, réfrigérateurs et congélateurs à spirale et linéaires
- surface de bande ouverte à 43%
- charge élevée



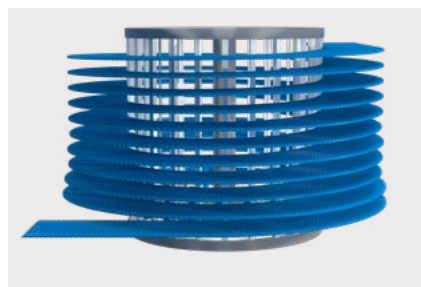
uni Flex OSB et L-OSB

- la meilleure bande pour les applications de process
- bonne perméabilité à l'air, ouverte à 65%
- une grande résistance tout en étant légère pour économiser l'énergie
- contact minimal avec les produits avec une surface de contact de seulement 14%
- ratio de courbure à 2.2 fois la largeur de la bande



Pignon uni UltraClean

- Surface des dents arrondie
- Conception unique de l'alésage réduisant de 75 % la surface de contact avec l'arbre
- Fentes ouvertes et arrondies
- Surface à nettoyer réduite de 25 %
- Pignon en deux parties disponible



Système d'entraînement uni Direct™

- Technologie fiable
- Sans entretien
- Durée de vie prolongée
- Engagement fluide et sans jonction



Tasseau uni Pop-up

- permet l'utilisation d'un racleur avec une bande à tasseaux
- idéal pour les produits qui collent à la bande
- gain en coût d'utilisation avec moins de perte, et moins de temps de lavage



... avec des bandes...



Dectyl - Bandes Synthétiques Métal détectables

- Propriétés antiadhérentes
- Bords de bande fermés Amseal
- Gamme complète d'accessoires détectables disponibles
- Cartes de test pour tester la détection



Bandes Synthétiques Duraclean

- Propriétés antiadhérentes
- Très bonne libération du produit
- Anti-abrasives
- Surface facile à nettoyer
- Adaptées au racleur



Bandes Synthétiques Nonex

- Revêtement à haute adhérence
- Grande flexibilité
- Résistantes aux agents de nettoyage contenant du chlore
- Disponibles avec des propriétés antimicrobiennes



Bandes PFTE

- Revêtement en PFTE et en silicone
- Température de fonctionnement allant de 70 °C to 260 °C
- À faible frottement/ antiadhérentes



Bandes Hygiéniques Homogènes Soliflex

- Plusieurs modèles synchrones disponibles (PRO, Center Bar, Full Bar)
- Faciles et rapides à nettoyer
- Conception autoguidée à entraînement positif



Bandes Synthétiques Premium Plus

- Bandes de traitement de qualité supérieure
- Transfert à sabre de petite taille
- Résistant à l'effilochage
- Sans rétrécissement



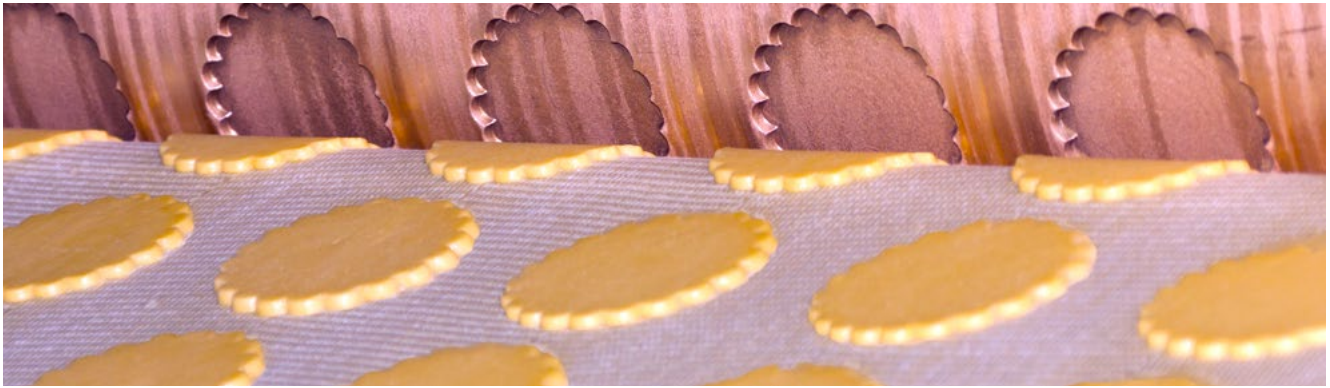
Bandes Courbes

- Transport en douceur des produits
- Bord de bande antidéchirure
- Souplesse dans tous les sens



Bandes en tissu imprégnées de Ropanol

- excellentes propriétés anti-adhérentes
- non rétrécissables
- Guidage simplifié



... ordinaires et spécialisées



Bandes élastiques RAPPLON® pour l'alimentation

- Élasticité fiable et stable
- Méthode de jonctionnement simple et rapide réduisant les temps d'arrêt
- Différentes propriétés de surface disponibles
- Corps de bande métal détectable disponibles



Bande AmDough vraiment tissée sans fin

- Bandes de rotomouleuse tissées sans fin à la pointe de la technologie
- Gamme étendue pour tout type de produits de boulangerie
- Bords renforcés sur demande



Bandes de positionnement U2 Permaline

- Toutes les conceptions et couleurs d'impression possibles
- Optimisation de votre process de production
- Impression durable sans danger pour les aliments



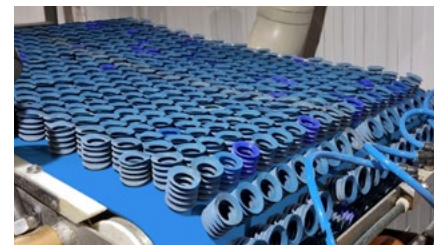
Bandes Synthétiques Duratemp

- Bande de sortie et d'entrée pour four de boulangerie
- Résistance supplémentaire aux températures élevées, fonctionnant de manière fiable à +115 °C et supportant des températures maximales de +130 °C
- Réduction de l'effet de brunissement
- Imprégnation non absorbante
- Jonction facile et fiable, même sur site
- Conforme aux normes alimentaires EC 1935/2004, EU 10/2011, et FDA
- Utilisable avec des systèmes de détection de métaux



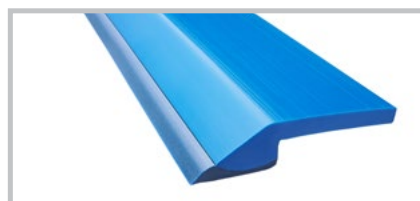
Solicord

- Courroies en V et rondes bleues pour contribuer à la mise en œuvre de votre programme HACCP
- Surface de contact produit-bande réduit pour un transfert des produits en douceur
- Corps de la bande détectable par métal disponible



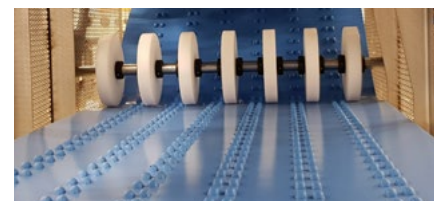
Bandes de démouleuses

- Vide optimal avec une large gamme de ventouses
- Supports de rétention pour insertion rapide
- Propriétés antimicrobiennes



UltraScrapper Métal détectable

- Excellente efficacité de nettoyage
- Lèvre souple (alignée sur la dureté de la bande)
- Propriétés antimicrobiennes pour réduire la prolifération de bactéries



Bande Synchrones AMMdrive

- Guidage exceptionnel
- Plug & play (pas de temps de rodage)
- Moins d'allongement de la bande



Concept de Point de Vente unique pour les bandes

Ammeraal Beltech est une société mondiale leader dans la fabrication de bandes et courroies, grâce à des services et des solutions qui facilitent la transformation et le transport d'une incroyable variété de produits.

Notre succès repose sur notre étroite collaboration avec les clients et sur le contrôle que nous avons sur l'entière chaîne de valeur – conception, construction, fabrication, vente et entretien.

La plus large gamme de produits de l'industrie

Ammeraal Beltech saura vous fournir tous les produits et services que vous recherchez en matière de bandes et de courroies, pour des opérations d'achats et de logistique où vous ne perdrez ni temps ni argent. Quelles que soient vos exigences de transport et de transformation, nous avons la solution qu'il vous faut.

Les avantages proposés aux utilisateurs finaux et aux équipementiers dans le secteur de la boulangerie sont notre capacité à trouver des solutions fiables et rentables pour des applications spécifiques. De la manipulation des ingrédients à l'emballage final, la gamme complète d'Ammeraal Beltech couvre tous vos besoins.

Nos solutions de bandes de boulangerie:

- **Bandes modulaires en plastique uni** pour l'ide multiples process de boulangerie
- **Système modulaire d'entraînement uni Direct™** pour les applications hélicoïdes les plus difficiles
- **Pignon de bande modulaire uni UltraClean** pour des performances hygiéniques exceptionnelles dans les applications exigeantes de la boulangerie
- **Dispositif Pop-up Flight uni Modular** pour l'hygiène alimentaire et l'efficacité sur les convoyeurs inclinés
- **Bandes synthétiques métal détectables Dectyl** pour la détection de corps étrangers
- **Bandes synthétiques Duraclean** avec d'excellentes propriétés antiadhérentes
- **Bandes synthétiques Nonex** avec une souplesse accrue et des caractéristiques d'adhérence élevées
- **Bandes tissées sans fin AmDough** pour mouleurs rotatifs
- **Bandes hygiéniques homogènes Soliflex** pour la manipulation des pâtes et l'emballage des produits de boulangerie gras et collants
- **Bandes Premium Plus** avec conception hygiénique et transferts sur sabre
- **Bandes synthétiques Duratemp** pour les températures de cuisson élevées
- **Bandes PTFE** pour les applications de cuisson et de congélation cryogénique
- **Bandes spécialement conçues** sur mesure pour votre machine d'emballage
- **Bandes élastiques RAPPLON®** pour l'alimentation avec une élasticité élevée et fiable
- **Courroies en V et rondes Solicord** pour une variété de process tels que la garniture, le refroidissement et l'emballage

ONE STOP
belt

stocks locaux
remplacement rapide des bandes
délai de livraison réduit
Assistance 24 heures sur 24,
7 jours sur 7



Livraison juste à temps

Ammeraal Beltech comprend l'importance de faire tourner votre production et sait que tout arrêt peut se révéler préjudiciable et onéreux. C'est pourquoi nous proposons un réseau de service mondial, disponible localement à toute heure.

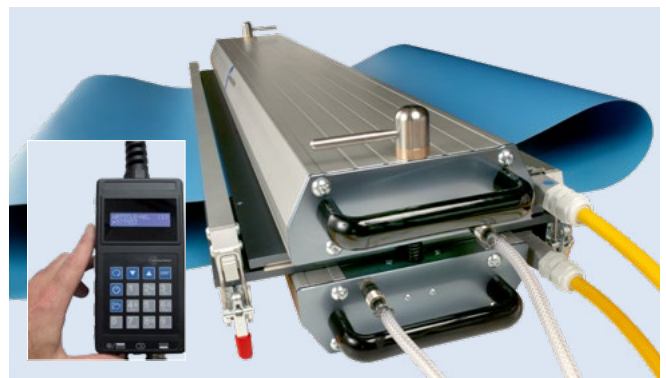
Une solide combinaison de couverture géographique, de connaissance du secteur d'activité et de gestion du produit est la fondation d'une organisation innovante et orientée service.

Consulter sur place pour discuter des recommandations de nettoyage de bande comme des résolutions de problèmes est la motivation de nos ingénieurs commerciaux. Appelez votre représentant local pour obtenir plus de détails sur nos solutions en rapport avec la sécurité alimentaire.



Excellence des services, des conseils et de la fabrication

- Ammeraal Beltech propose une large gamme de bandes et d'accessoires pour aider à améliorer le niveau d'hygiène afin de protéger contre les bactéries d'origine alimentaire pouvant provoquer des maladies.
- Un personnel qualifié est joignable à tout moment pour réparer et installer des bandes en utilisant un équipement professionnel, adapté aux usines alimentaires.
- La plupart des commandes peuvent être envoyées directement du stock.



Découpage de bande rapide, facile et précis

Avec notre gamme d'équipement de jonction Maestro, Ammeraal Beltech a fait un grand bond en avant dans les domaines critiques concernant la qualité, la vitesse et la précision de la jonction.

Notre nouveau boîtier de contrôle de presse de jonction informatisé, portable et compact complète parfaitement la presse Maestro et fait des jonctions de précision un jeu d'enfant.

**Apprenez-en davantage sur
www.ammeraalbeltech.com**

Découvrez votre contact local

Le partenaire local de choix pour les solutions de bandes
- partout dans le monde.

Coordonnées Générales:

Ammeraal Beltech

P.O. Box 38
1700 AA Heerhugowaard
The Netherlands

T +31 72 575 1212

www.ammeraalbeltech.com



Scannez le code QR
pour trouver votre
contact local

