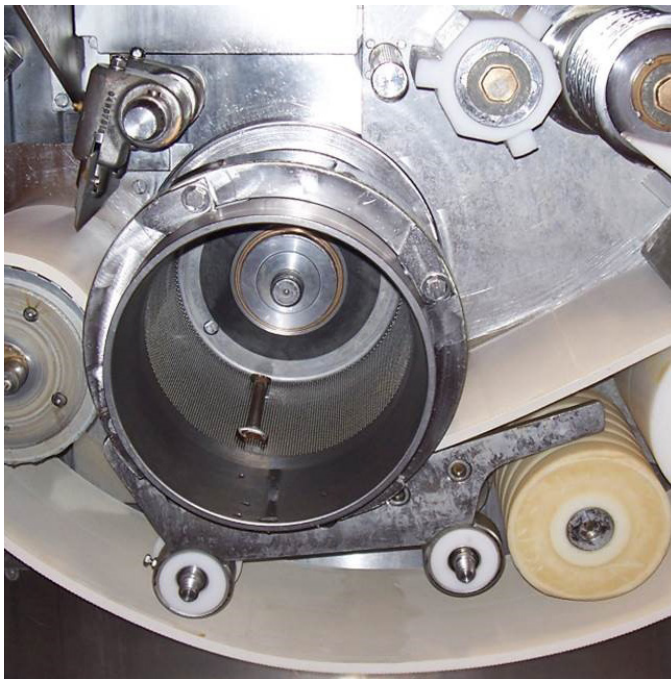


# Bande pour l'Industrie de la Viande et de la Volaille





# Comprehension de Vos Processus de Production

**Ammeraal Beltech a les bonnes solutions de bande pour toutes les applications dans les industries de la viande et de la volaille, y compris:**

Accrochage; Ebouillantage; Plumage; Evisceration; Co-produits et abats; Lavage; Refroidissement; Pesée, mise en lots et tri; Transformation supplémentaire; Emballage et & Logistique"



Ammeraal Beltech  
member of the European  
Hygienic Engineering  
& Design Group



Food Grade belts comply  
with EC 1935/2004 and USDA  
standards supporting your  
ISO 22000 requirements  
(previously HACCP)

## Nettoyage et hygiène

### Challenge

Une mauvaise hygiène à n'importe quelle étape de votre processus de production peut affecter la qualité et la durée de conservation du produit et peut même entraîner des risques pour la santé.

### Solution

Nous avons développé une gamme de bande de process pour une utilisation dans des applications où les solutions hygiéniques et sanitaires sont de la plus haute importance.

Plus d'informations sur [www.ammeraalbeltech.com](http://www.ammeraalbeltech.com)

**ONE STOP**  
**SHS**  
belt

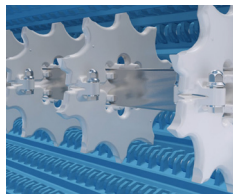




## SAFE & CLEAN



*Bande modulaire uni DTB  
(bande pour le désossage et la découpe)*



*UltraClean pignon 2 parties*



*Bande Homogène Soliflex*

### La génération de bandes issue du concept SAFE & CLEAN

La sécurité alimentaire est plus importante que jamais ! En tant que fabricant leader de bandes transporteuses et de process, en particulier pour l'industrie alimentaire, Ammeraal Beltech développe en permanence de nouvelles générations de produits et de solutions axés sur l'hygiène, la pierre angulaire de votre activité et de celle d'Ammeraal Beltech. La confiance dans notre démarche en matière de sécurité alimentaire est la raison primordiale justifiant le choix d'Ammeraal Beltech comme fournisseur de bande.

Le concept **SAFE & CLEAN** vous aide de deux manières :

#### SAFE

- Des produits sûrs, en totale conformité avec les normes internationales telles que la CE 1935/2004, l'UE 10/2011 et celles de la FDA.
- Conception, couleurs et matériaux de bande qui vous aident à mettre en oeuvre votre programme HACCP/ omologation ISO 22000
- Solutions innovantes pour éviter la migration vers les denrées alimentaires
- Fiches techniques et attestations pour la traçabilité des matériaux utilisés

#### CLEAN

- Bandes nettoyables facilement et rapidement
- Réduction drastique des coûts de nettoyage
- Moins de main-d'oeuvre, d'eau et de détergent requis
- Conceptions uniques pour un nettoyage facilité (pas d'endroits où les bactéries peuvent se dissimuler)
- Possibilité de nettoyer en fonctionnement
- Meilleur contrôle de la contamination croisée, grâce au contraste visible entre la bande bleue et le produit alimentaire

Ammeraal Beltech Safe & Clean réduit vos coûts de nettoyage



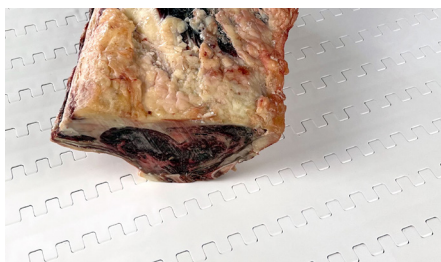
## Un Partenaire de Confiance

Ammeraal Beltech travaille avec des distributeurs et des équipementiers en tant que partenaires, pour fournir des solutions de fabrication de bande transporteuse qui peuvent améliorer la qualité des produits, réduire les temps de maintenance et réduire les coûts de fabrication.

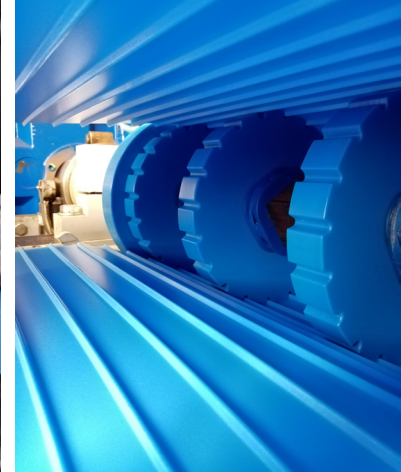
Des solutions innovantes pour répondre aux challenges de nos clients:

Les challenges industriels	Les solutions Ammeraal Beltech
Nettoyabilité	Une conception hygiénique sur l'intégralité de notre gamme de produits, rendant le nettoyage plus facile, moins long et plus rentable
Défaut de bande	<ul style="list-style-type: none"><li>• Incassables</li><li>• Bandes résistants aux chocs</li><li>• Bandes robustes</li></ul>
Marques de lames	La bande modulaire avec le matériau le plus adapté pour ce travail (Polykétone)
Conditions de fonctionnement extrêmes	Des bandes conçues pour des environnements de travail rudes
Produits humides ou collants	Des matériaux et finitions de bandes non-collants

### uni DTB - la Meilleure Bande de Découpe et Désossage du Marché



La bande **uni DTB** est la bande modulaire la plus avancée pour la découpe et le désossage de la viande. La combinaison optimale entre le design innovant et le matériau résistant font de uni DTB le choix idéal, si vous cherchez à améliorer la durée de vie de vos bandes ainsi que diminuer vos coûts de production tout en boostant votre productivité.



## Soliflex PRO et Soliflex PRO mini – la bande hygiénique ultime

Les bandes Soliflex PRO et Soliflex PRO mini sont **une solution gagnante pour l'industrie alimentaire**, offrant l'hygiène ultime et un coût d'utilisation réduit.

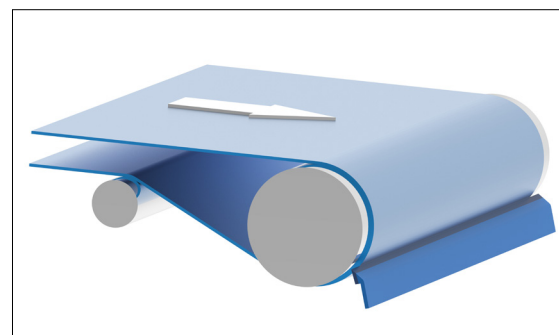
- Conception de bande unique et ultra-hygiénique
- Entraînement positif et guidage latéral – sans entretien
- Excellentes propriétés de décollement de produit; moins de déchets, facilité de nettoyage en un minimum de temps et économie d'eau
- Conception unique des plots et des pignons
- Positionnement personnalisable des plots et accessoires
- Bandes et accessoires bleus pour une sécurité alimentaire accrue
- Matériaux et structures adaptés à votre application



(Également disponible dans la gamme de produits Soliflex : Soliflex Full Bar, Full Bar mini et Center Bar)

## Accessoires

- **AmFlight** comme solution unique pour le transport incliné.
- **UltraScraper** – un racleur métal-détectable et antimicrobien pour une hygiène et une sécurité alimentaire optimisées.



*UltraScraper*



## Conçue pour des Bandes



### Uni DTB - Bande Désossage et de Découpe

- Nouveau design de la surface de transport
- Meilleure résistance à l'abrasion et aux coupures, meilleure durée de vie de la bande
- Charnières en forme de S pour minimiser la zone d'impact des couteaux, augmenter la résistance à l'usure
- Améliorer la sécurité alimentaire, réduire les risques de contamination des produits



### uni MPB – Bande pour la transformation de la viande

- Modules d'un seul tenant, verrouillage de l'axe, surfaces ouvertes ou fermées, galets ou revêtements caoutchouc
- Matériaux : POM/PE/NBWR
- Qualité alimentaire conforme aux normes NSF/ USDA
- Un favori de l'industrie



### Bandes synthétiques Ropanyl, Nonex et Dectyl

- Qualité alimentaire (conforme aux normes CE et FDA), facile à nettoyer
- Bonne résistance aux huiles et aux graisses
- Excellente résistance aux agents de nettoyage
- Disponible en bleu et blanc
- Bords scellés
- Large gamme d'accessoires (tasseaux, bordoflex)



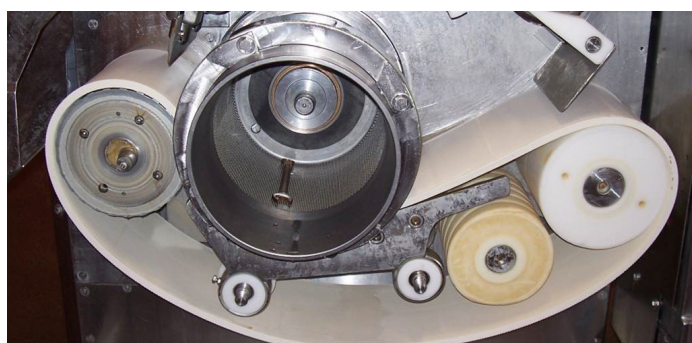
### Bandes homogènes RAPPLON® de qualité alimentaire

- Remplacement rapide
- Guidage simple qui préserve les roulements
- Installez et oubliez
- Normes d'hygiène les plus élevées, les bactéries n'ont nulle part où se cacher
- Une jonction simple à la portée de tous



### Les bandes de fabrication de saucisses

- Différents profils de surface
- Disponible avec option antimicrobienne
- Bords scellés de protection des câbles de traction en aramide
- Revêtement en silicone (Silam) pour assurer une bonne adhérence dans des environnements froids et humides
- Résistance à l'huile et aux produits chimiques



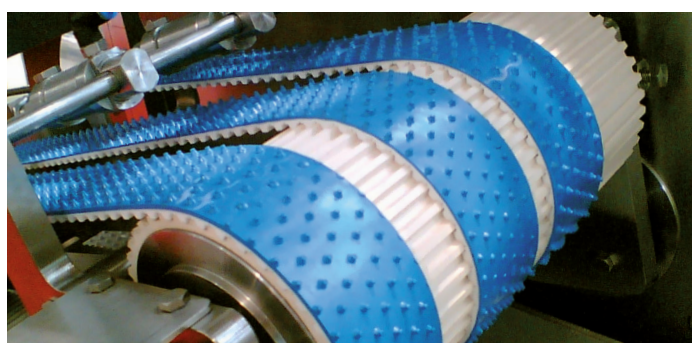
### Les bandes AmSqueeze et MegaSqueeze pour la séparation

- Construction de bande robuste
- Surface facile à nettoyer
- Revêtement résistant à l'usure
- Qualité alimentaire (conforme aux normes CE et FDA)



### Bande technique

- Solution 100 % sur mesure
- Large gamme de revêtements supérieurs et de couches de traction, des courroies synthétiques aux courroies crantées
- Qualité alimentaire (conforme aux normes CE et FDA)
- Solution usinée par jet d'eau jusqu'à l'équipement CNC



### UltraSync - hygienic belts

- Qualité alimentaire (normes CE et FDA)
- Entraînement de bande sans glissement – même dans des environnements de travail humides ou gras ; Pas T10
- Hygiène améliorée grâce à notre garantie d'étanchéité totale
- Nettoyage facile grâce aux bords scellés et à l'absence d'espace entre les dents

## Contacts locaux

... et 150 autres centres de service  
sur [ammeraalbeltech.com](http://ammeraalbeltech.com)

### Allemagne

T +49 4152 937-0  
[info-de@ammeraalbeltech.com](mailto:info-de@ammeraalbeltech.com)

### Argentine

T +54 11 4218 2906  
[info-ar@ammeraalbeltech.com](mailto:info-ar@ammeraalbeltech.com)

### Australie

T +61 3 8780 6000  
[info-au@ammeraalbeltech.com](mailto:info-au@ammeraalbeltech.com)

### Autriche

T +43 171728 133  
[info-de@ammeraalbeltech.com](mailto:info-de@ammeraalbeltech.com)

### Belgique

T +32 2 466 03 00  
[info-be@ammeraalbeltech.com](mailto:info-be@ammeraalbeltech.com)

### Canada

T +1 905 890 1311  
[info-ca@ammeraalbeltech.com](mailto:info-ca@ammeraalbeltech.com)

### Chili

T +56 22 656 1600  
[info-cl@ammeraalbeltech.com](mailto:info-cl@ammeraalbeltech.com)

### China

T +86 512 8287 2709  
[info-cn@ammeraalbeltech.com](mailto:info-cn@ammeraalbeltech.com)

### Colombie

T +57 1 893 9890  
[info-co@ammeraalbeltech.com](mailto:info-co@ammeraalbeltech.com)

### Corée du Sud

T +82 31 448 3613-7  
[info-kr@ammeraalbeltech.com](mailto:info-kr@ammeraalbeltech.com)

### Danemark

T + 45 7572 3100  
[info-dk@ammeraalbeltech.com](mailto:info-dk@ammeraalbeltech.com)

### Espagne

T +34 93 718 3054  
[info-es@ammeraalbeltech.com](mailto:info-es@ammeraalbeltech.com)

### États-Unis

T +1 847 673 6720  
[info-us@ammeraalbeltech.com](mailto:info-us@ammeraalbeltech.com)

### Finlande

T +358 207 911 400  
[info-fi@ammeraalbeltech.com](mailto:info-fi@ammeraalbeltech.com)

### France

T +33 3 20 90 36 00  
[info-fr@ammeraalbeltech.com](mailto:info-fr@ammeraalbeltech.com)

### Hongrie

T +36 30 311 6099  
[info-hu@ammeraalbeltech.com](mailto:info-hu@ammeraalbeltech.com)

### Inde

T +91 44 265 34 244  
[info-in@ammeraalbeltech.com](mailto:info-in@ammeraalbeltech.com)

### Israël

T +972 4 6371485  
[info-il@ammeraalbeltech.com](mailto:info-il@ammeraalbeltech.com)

### Italie

T +39 051 660 60 06  
[info-it@ammeraalbeltech.com](mailto:info-it@ammeraalbeltech.com)

### Japon

T +81 52 433 7400  
[info-jp@ammeraalbeltech.com](mailto:info-jp@ammeraalbeltech.com)

### Luxembourg

T +352 26 48 38 56  
[info-lu@ammeraalbeltech.com](mailto:info-lu@ammeraalbeltech.com)

### Mexique

T +52 55 5341 8131  
[info-mx@ammeraalbeltech.com](mailto:info-mx@ammeraalbeltech.com)

### Malaisie

T +60 3 806 188 49  
[info-my@ammeraalbeltech.com](mailto:info-my@ammeraalbeltech.com)

### Pays-Bas

T +31 72 57 51212  
[info-nl@ammeraalbeltech.com](mailto:info-nl@ammeraalbeltech.com)

### Pérou

T +51 1 713 0069  
[info-pe@ammeraalbeltech.com](mailto:info-pe@ammeraalbeltech.com)

### Pologne

T +48 32 44 77 179  
[info-pl@ammeraalbeltech.com](mailto:info-pl@ammeraalbeltech.com)

### Portugal

T +351 22 947 94 40  
[info-pt@ammeraalbeltech.com](mailto:info-pt@ammeraalbeltech.com)

### République Tchèque

T +420 567 117 211  
[info-cz@ammeraalbeltech.com](mailto:info-cz@ammeraalbeltech.com)

### Royaume-Uni

T +44 1992 500550  
[info-uk@ammeraalbeltech.com](mailto:info-uk@ammeraalbeltech.com)

### Singapour

T +65 62739767  
[info-sg@ammeraalbeltech.com](mailto:info-sg@ammeraalbeltech.com)

### Slovaquie

T +421 255648542  
[info-sk@ammeraalbeltech.com](mailto:info-sk@ammeraalbeltech.com)

### Suède

T +46 (0) 10 130 96 00  
[info-se@ammeraalbeltech.com](mailto:info-se@ammeraalbeltech.com)

### Suisse

T +41 55 225 35 35  
[info-ch@ammeraalbeltech.com](mailto:info-ch@ammeraalbeltech.com)

### Thaïlande

T +66 2 902 2604-13  
[info-th@ammeraalbeltech.com](mailto:info-th@ammeraalbeltech.com)

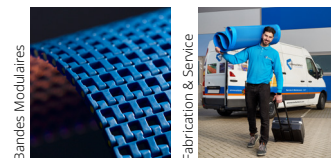
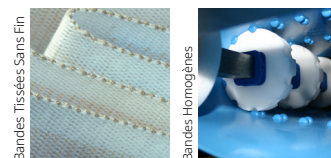
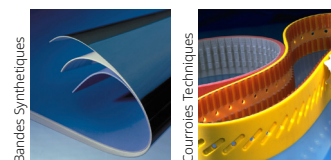
### Turquie

T +90 232 877 0700  
[info-tr@ammeraalbeltech.com](mailto:info-tr@ammeraalbeltech.com)

### Vietnam

T +84 8 376 562 05  
[info-vn@ammeraalbeltech.com](mailto:info-vn@ammeraalbeltech.com)

### Conseils pratiques Pour tous vos besoins en bandes Stock et service locaux



### Coordonnées Générales:

**Ammeraal Beltech**  
P.O. Box 38  
1700 AA Heerhugowaard  
The Netherlands

T +31 (0)72 575 1212  
[info@ammeraalbeltech.com](mailto:info@ammeraalbeltech.com)

**ammera.com**