

# AntiMicrobiële Banden voor verbeterde hygiëne



Ammeraal Beltech weet als geen ander dat haar klanten in de voedingsmiddelenindustrie zeer veel waarde hechten aan een hygiënische bedrijfsvoering. Daarom hebben wij een AntiMicrobiële bandenserie ontwikkeld, met behoud van de bekende eigenschappen van de normale Food Grade-banden.

Onze AntiMicrobiële bandenserie is voorzien van een bacterieremmend additief. Dit additief is gebaseerd op de ionenwerking van zilver. De banden hebben bewezen veilig te zijn voor menselijk contact en zijn effectief in de bestrijding van micro-organismen.

AntiMicrobiële banden onderscheiden zich als volgt:

- Verlagen de bacteriegroei op de band
- Ondersteunen bij implementatie van ISO 22000 (voorheen HACCP)
- Verhogen de hygiëne niveaus
- Verminderen kruisbesmetting op de band

De AntiMicrobiële (AM) bandenserie - voorzien van AmsealTM gesloten bandkanten - ondersteunt in de preventie van voedselbesmetting. Natuurlijk blijft het onderhoud en de verbetering van uw schoonmaakprocedures nog steeds essentieel.

## Innovatie & Service

### Technologie

De unieke niet-migrerende technologie is gebaseerd op de ionenwerking van zilver. De AntiMicrobiële lagen zijn smetvrij, voldoen aan de hoogste Food Grade vereisten en er is geen migratie van additieven.

Alle migratietests zijn in overeenstemming met de FDA normen. AntiMicrobiële banden zijn geschikt voor het transport van alle onverpakte voedingsmiddelen en zijn in overeenstemming met de EC 1935/2004 normen.



De ontwikkelde banden zijn samengesteld uit verschillende lagen (zie schets) waarbij de toplaag niet wordt 'behandeld'. Het materiaal dat voor deze toplaag wordt gebruikt bestaat uit een Nonex of Ropanyl superfinish die al jaren succesvol in de voedingsmiddelenindustrie wordt toegepast, wat resulteert in een exceptionele, reinigbare en niet-poreuze toplaag.

Deze technologie is een aanvulling op een grondig en regelmatig schoonmaakproces, wat ook essentieel blijft (\*). Bij eventuele beschadiging en/of slijtage aan het bandoppervlak helpt de AntiMicrobiële laag de groei van micro-organismen tegen te gaan of zelfs geheel te voorkomen. Juist op die plaatsen waar niet of zeer moeizaam gereinigd kan worden. De Amseal gesloten bandkanten en bodemplaag of impregnatie worden met hetzelfde AntiMicrobiële materiaal behandeld.

### Voordelen

- AntiMicrobiële banden met niet-migrerende technologie ondersteunen in het minimaliseren van de groei van micro-organismen.
- Het bacterieremmend additief bindt en maakt de proteïnen binnenin de cel onschadelijk. Het vermogen van de microbiële cel om zich te vermeerderen, wordt op deze manier adequaat onderbroken en de microbe wordt snel gedood.
- De werking van dit bacterieremmend additief is permanent, migreert niet en is actief tegen een breed scala aan micro-organismen.

### Applicaties

De nieuwe AntiMicrobiële banden zijn geschikt voor gebruik in alle sectoren van de voedingsmiddelenindustrie:

- Bakkerijen
- Vlees & gevogelte en visverwerking
- Confectie
- Zuivel
- Groente & fruit

### Waarschuwing\*

AntiMicrobiële banden:

- Vervangen geen schoonmaakprocessen
- Verwijderen niet alle bacteriën
- Verlengen niet de houdbaarheid van voedsel

*(\*). Bescherming tegen microben begint met de juiste hygiëne. De huidige schoonmaak- en hygiëne processen blijven essentieel en moeten worden gehandhaafd. De antibacteriële eigenschappen vervangen geen bestaande reinigingsprocessen. Het zal u helpen bij het verbeteren van de hygiëne, maar is geen bescherming tegen door voedsel of ziekte veroorzakende bacteriën.*



**Deskundig advies**  
**Voor elke band die u wenst**  
**Lokale voorraad & service.**  
ammeraalbeltech.com/nl

**Ammeraal Beltech**  
Foxtrot 12, Postbus 38  
1700 AA Heerhugowaard  
Nederland

T +31 (0)72 575 1212  
info-nl@ammeraalbeltech.com

ammega.com