

Bandes de démouleuses pour l'industrie boulangère



Ammeraal Beltech a développé des bandes de processus spécifiques pour les applications de démoulage dans les lignes de transformation de la boulangerie.

Ces bandes sont idéales pour démoulage en ligne d'une grande variété de produits de boulangerie comme le pain, les petits pains et les pizzas.

Les bandes de démouleuse Ammeraal Beltech sont une solution, efficace et sans danger pour les aliments, destinée aux boulangeries industrielles et auront de bons résultats même en présence de surfaces complexes et variées.

Caractéristiques principales de la bande

- Bandes bleues claires
- Propriétés antimicrobiennes
- Accessoires et revêtement supérieur de la bande de qualité alimentaire
- Résistance élevée à la température
- Conception à 3 plis pour usage intensif
- Excellente résistance aux huiles et aux graisses.
- Construction de bande latéralement stable
- Conçue pour s'adapter à toutes les ventouses

Avantages client

- Désinfection en profondeur grâce à la couleur bleu clair
- Démoulage fiable
- Sécurité alimentaire
- Remplacement facile et rapide des anneaux de retenue et de ventouses
- Durée de vie prolongée de la bande

Innovation & Service in Belting

Technologie de ventouses

Le caoutchouc de silicone de la plus grande qualité est moulé avec précision dans une variété de ventouses de démouleuses flexibles, extrêmement résistantes. Les ventouses de démouleurs de qualité alimentaire sont conçues pour des températures de travail allant de -51 °C à +204 °C.



Les ventouses de démouleuse sont disponibles en caoutchouc de silicone avec métal détectable.

Les ventouses des démouleuses à pain sont d'une nécessité vitale pour de nombreuses activités de boulangerie. Les dispositifs de retenue des ventouses fournissent la méthode la plus efficace en terme de temps pour installer et retirer les deux en même temps, puisque c'est désormais aussi facile que de tourner une vis. La caractéristique « twist-in », unique en son genre, permet de réduire les temps d'arrêt pour raison de maintenance grâce à l'insertion et au retrait rapides des dispositifs de retenue et des ventouses. Les dispositifs de retenue sont fabriqués avec un matériau de qualité alimentaire et également disponible dans des matériaux métal détectable.



L'outil « twist-in », unique en son genre, fournit la méthode la plus efficace pour remplacer les ventouses et les dispositifs de retenue, ce qui réduit les temps d'arrêt pour raison de maintenance.

Améliorez votre détection optique des particules de bandes cassées

Les bandes bleu clair et les accessoires, tels que les ventouses, peuvent vous aider à reconnaître plus facilement, plus rapidement et avec plus de précision le moment et l'endroit de la désinfection des produits entrants. La couleur bleue de la bande pourrait améliorer considérablement la détection optique des particules de bande cassée susceptibles de provoquer une contamination alimentaire dans votre chaîne de production.

Technical Data

Item	Description	Hardness [Shore]	Force at 1% elongation	Thickness [mm]		Minimum pulley diameter [mm]	
				Total	Top Cover	Flexing	Backflexing
576120	Nonex EM 15/3 00+15 Light Blue AM FG	65A	15	5.0	1.5	120	220

AM= AntiMicrobial; FG = Qualité alimentaire

Nomenclature Nonex EM 15/3 00+15 Light Blue AM FG

Couche de revêtement	Autres propriétés
Tissu	Couleur
F/E à 1 %	Revêtement supérieur/profil
Nombre de plis	Revêtement inférieur



À SCANNER POUR LA VIDÉO

Regardez la vidéo avec les instructions d'installation des ventouses de démouleuse d'Ammeraal Beltech sur notre chaîne YouTube. Visitez www.youtube.com/ammeraalbeltechgroup ou scannez le code QR ci-dessus pour voir la vidéo.

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

www.ammeraalbeltech.com



Scannez le code QR pour trouver votre contact local

Ammeraal Beltech

P.O. Box 38
1700 AA Heerhugowaard
The Netherlands

T +31 (0)72 575 1212

www.ammeraalbeltech.com