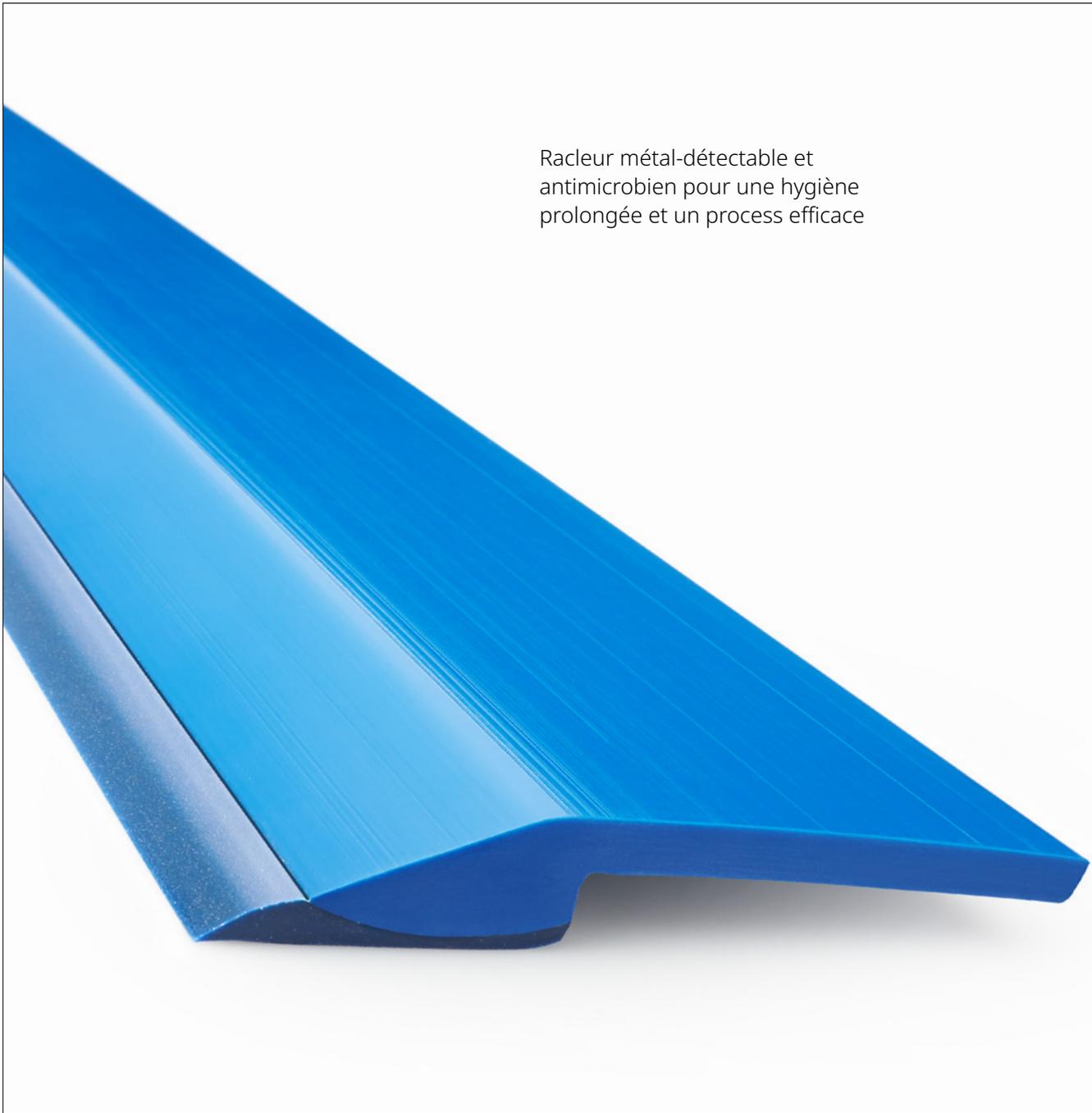


UltraScraper

Améliore l'hygiène et la sécurité alimentaire

Racleur métal-délectable et antimicrobien pour une hygiène prolongée et un process efficace



Les racleurs sont souvent des composants indispensables dans l'industrie alimentaire.

Les aliments peuvent coller à différents types de bandes de process et de transport, même sur des bandes aux propriétés anti-adhérentes. Par conséquent, l'efficacité du raclage et du nettoyage constituent des enjeux clés de l'industrie alimentaire.

Défis

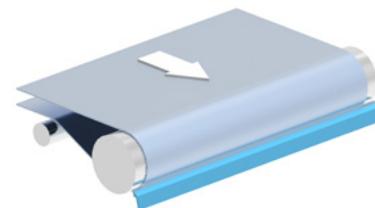
Parmi les problèmes associés aux racleurs de bandes traditionnels, on rencontre:

- des performances de nettoyage médiocres
- des racleurs à courte durée de vie
- un coût d'entretien élevé, en raison du positionnement problématique des racleurs
- des racleurs qui ne sont pas de qualité alimentaire
- une usure de la surface des bandes causée par les racleurs
- une qualité alimentaire compromise par le matériau des racleurs

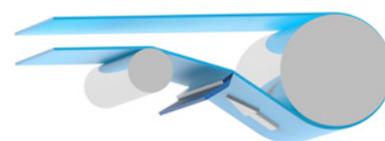
Solution

L'UltraScraper d'Ammeraal Beltech à la conception supérieure, est fabriqué avec matériaux coextrudés de haute qualité, il peut être utilisé sur la plupart des châssis de bandes transporteuses et offre les avantages suivants:

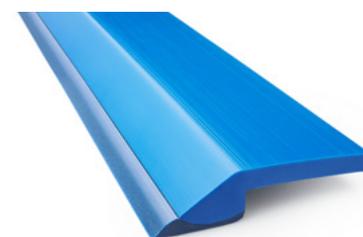
- une lèvre *metal-délectable* pour une sécurité alimentaire accrue
- *Qualité alimentaire: Conformité réglementaire CE et FDA*
- une excellente efficacité de nettoyage en raison de la lèvre souple caractérisant l'Ultra Scraper (s'alignant sur la dureté de la bande)
- propriétés AntiMicrobienne AM bénéficiant de la technologie d'ions d'argent permettant de réduire la prolifération des bactéries
- allongement de la durée de vie de la bande et du racleur (moins d'effort sur les bandes et les jonctions)
- compatibilité avec différents types de bandes (synthétiques, homogènes ou bandes modulaires en plastique)



Placement du racleur contre le tambour



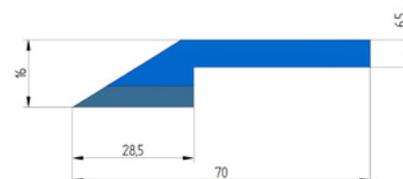
Placement du racleur après le tambour. Le racleur peut être placé sur le revêtement supérieur et/ou au-dessous d'une bande



La lèvre souple permet un nettoyage en profondeur de la surface des types de bandes Ammeraal Beltech les plus courantes

Principales caractéristiques techniques

N° d'article	TRSC000029
Matériau	Polyuréthane
Couleur	Bleu clair
Longueur de barre standard	2.450 mm
Plage de température °C (°F)	-30 / +83 °C (-22 / +181 °F)
Qualité alimentaire	EC 1935/2004 et FDA



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



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