



Dectyl - Banda sintética metal detectable

“¡Las bandas sintéticas de grado alimentario Dectyl aumentan todavía más la seguridad de nuestra producción de alimentos!”

La empresa Caffarel

El maestro chocolatero italiano Caffarel ha estado deleitando a sus clientes con dulces de alta calidad desde el año 1826. El fundador de la empresa, Pier Paul Caffarel, fue el creador de los mundialmente admirados chocolates gianduiotto con forma de barco, los cuales deben su delicioso y único sabor a la adición de avellanas dulces piamontesas en el chocolate. Con sede en Luserna San Giovanni a los pies de las colinas de Turín, Caffarel es actualmente una filial enteramente controlada por el grupo chocolatero suizo líder mundial Lindt & Sprüngli.

Caffarel probó con éxito nuestra nueva generación de bandas transportadoras de procesamiento, las bandas sintéticas Dectyl.

Testimonio

“Caffarel siempre ha estado comprometido en proteger a los consumidores contra todo riesgo de contaminación por elementos no alimentarios, como partículas de la banda por ejemplo. Es por este motivo que elegimos a Ammeraal Beltech para mejorar nuestro programa de seguridad alimentaria, aplicando las nuevas bandas sintéticas metal detectables Dectyl en nuestros procesos de producción.

Sustituimos fácilmente la banda anterior por bandas Dectyl. Gracias al uso de tarjetas de prueba determinamos con éxito el tamaño mínimo detectable de las partículas de banda en nuestro detector de metales en condiciones de trabajo reales. Todo ello manteniendo al mismo tiempo rendimientos similares de vida útil, flexibilidad y resistencia a los desgastes que las bandas clásicas estándar.

Después de meses de prueba podemos decir que las nuevas bandas sintéticas de grado alimentario Dectyl son como un seguro, puesto que protegen la reputación de nuestra marca, evitan caras campañas de recuperación y, por encima de todo, aumentan la seguridad de nuestra producción alimentaria!”

Ingeniero jefe de Caffarel

