



Ropanyl Premium Plus⁺

“ Conferma che la performance Premium è stata superata ”

L'azienda Caffarel

Il maestro cioccolatiere italiano Caffarel delizia i clienti con dolci di alta qualità dal 1826. Il fondatore dell'azienda, Pier Paul Caffarel, è stato l'ideatore dei tanto ammirati cioccolatini gianduiotto a forma di barca, che devono il loro gusto unico e delizioso all'aggiunta di dolci nocchie piemontesi nel mix di cioccolato. Con sede a Luserna San Giovanni, ai piedi di Torino, Caffarel è oggi interamente controllata del gruppo leader mondiale di cioccolateria svizzera Lindt & Sprüngli. Caffarel ha testato con successo la nuova generazione di nastri trasportatori Ropanyl Premium Plus⁺.

Testimonianza

« Dal 2014 stiamo utilizzando con successo la prima generazione di Ropanyl Premium in tutte le applicazioni dove il cioccolato è a diretto contatto con la superficie del nastro nelle fasi di formatura, raffreddamento e confezionamento. Si è riscontrato un vantaggio durante prestazioni differenti rispetto ai competitors e ai nastri trasportatori standard sintetici in poliuretano di Ammeraal Beltech.

Dal momento in cui siamo passati alla nuova generazione di nastri Ropanyl Premium Plus⁺, oltre al vantaggio della flessibilità, delle proprietà antimicrobiche, antiaderenti e anti-sfilacciamento troviamo caratteristiche aggiuntive come:

- Facilità di guida
- Proprietà di antirestringimento
- Non traspirante

Tutti questi vantaggi si aggiungono alla lunga durata del nastro, considerando che il primo è stato installato a settembre 2019 e continua a funzionare ad alto livello senza necessità di manutenzione!

La nuova versione Ropanyl Premium Plus⁺ bianca ci supporta nel nostro programma di sicurezza alimentare e di risparmio sui costi. »

Ing. Flavio Falco

Manager presso Caffarel

Flavio Falco