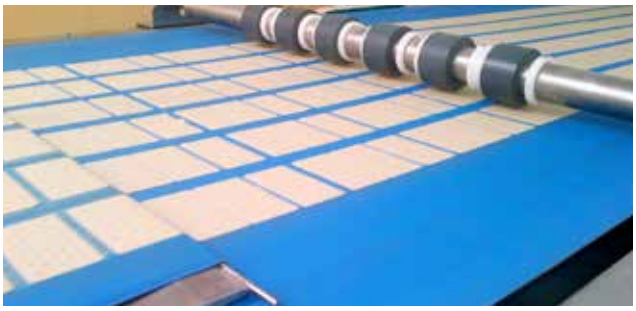
NEW

Ammeraal Beltech
Innovation & Service in Belting

Конвейерные ленты Ropanyl Премиум класса
для пищевой промышленности



Повышая стандарты производства лент в пищевой промышленности

Мы, в Ammeraal Beltech, уже много времени работаем с пищевой индустрией, используя весь свой опыт для постоянных разработок и повышения качества нашей продукции.

Наша популярная серия конвейерных лент Ropanyl пополняется рядом лент Премиум класса: ультрагибкие, с меньшей усадкой, с абсолютно нелохматящимися краями и превосходным сходом продукции с ленты.

Наши новые ленты имеют все классические преимущества серии Ropanyl и даже больше. Ленты Премиум класса с превосходным кордом со свойствами препятствующими усадке ленты. Мы поможем Вам снизить затраты как системные, так и на ремонт, повышая сход продукта с ленты при соблюдении стандартов пищевой безопасности и качества Вашего продукта.

Для пищевой транспортировки, конвейеров с ножевым разворотом или транспортировки упакованного продукта. Новые ленты Премиум класса это решение любого Вашего вопроса.

uni chains

Ammeraal Beltech член Европейской Гигиенической Группы Инжиниринга и Проектирования (EHEDG)

Пищевой допуск лент согласно директивам ЕС 1935/2004 и стандартам FDA

Преимущества Премиум с пользой для Вас

Ваши конвейера – это сердце Вашего производства. Преимущества лент Премиум класса позволят сделать его более эффективным, производительным и экономичным.

Гибкость – новые ленты Премиум класса позволяют использовать меньшую натяжку ленты и меньшее напряжение узлов конвейера. Это снижает требования к элементам конвейера и затраты на электроэнергию, уменьшает износ компонентов и увеличевает срок службы ленты.

Прочность – Премиум технология нелохматящихся краев делает ленты Ropanyl прочнее и жестче чем когда-либо, увеличивая срок службы, края ленты сохраняют свой вид дольше и обеспечивают лучшую гигиену за счет снижения роста бактерий на разлохмаченных краях.

Устойчивость к усадке – ленты Премиум класса специально разработаны со снижением риска усадки и поддержания оптимального трэкинга даже в самых тяжелых условиях пищевого производства. Ваш конвейер работает плавно и эффективно.

Неприлипающие свойства – матовая поверхность Премиум лент (а также с голубым антибактериальным покрытием для улучшения пищевой безопасности) обеспечивает превосходный сход с ленты различной пищевой продукции. Эти же неприлипающие свойства обеспечивают более чистый и плавный переход через все ножевые развороты, защищая качество Вашего продукта и уменьшая время на чистку самой ленты.

Новый ряд **Премиум лент Ropanyl** Ammeraal Beltech соответствует и даже провосходит многих самые строгие стандарты пищевого производства.

Работайте с лучшими!

Результаты теста на разлохмачивание краев*:

Лента Ropanyl Премиум класса

Эквивалентная по качеству лента конкурента

*результаты получены в ходе идентичных лабораторных испытаний

Техническое описание ряда лент Ropanyl Премиум класса

Артикульный код	Верхняя поверхность	Корд	Натяжение / количество слоев	Нижняя пропитка	Толщина верхней поверхности	Цвет	Дополнения	Неприлипающие свойства	Подходит для ножевого перехода	Аккумуляция
579510	Ropanyl	ESM	5/2	00	+ 015	White	AS FG NF		Да	
579619	Ropanyl	ESM	5/2	00	+ 015	White	M1 AS FG NF	Да	Да	Да
579520	Ropanyl	ESM	5/2	00	+ 015	Light Blue	AS FG AM NF		Да	
579629	Ropanyl	ESM	5/2	00	+ 015	Light Blue	M1 AS FG AM NF	Да	Да	Да

AS = антистатик, FG = пищевой допуск (FDA & EC), M1 = матовая поверхность, AM = антимикробные св-ва, NF = нелохматящиеся края

Конвейерные ленты

Бесконечные ленты

Модульные ленты

Зубчатые ремни

Плоские ремни

Производство & сервис

Date: 12.2014

В виду постоянно ведущихся разработок настоящие технические данные подвержены изменению. Данные характеристики заменяют те, что были включены в предыдущие публикации. Ammeraal Beltech исключает любую ответственность за некорректное использование вышеуказанной информации. На все выполняемые виды деятельности и оказываемые услуги Ammeraal Beltechраспространяются генеральные условия продажи и сроки поставки, применяемые в его операционных компаниях