

# Blaue Bänder Für verbesserte Hygiene



Ammeraal Beltech hat die breiteste Palette von blauen Bändern für die Lebensmittelindustrie entwickelt.

**Blaue Bänder bieten dauerhafte Unterstützung bei der Erfüllung Ihrer Lebensmittelsicherheitsstandards und helfen bei den Anforderungen der ISO 22000 (früher HACCP).** Unsere Bänder wurden für die etablierten Lebensmittelprozesse konzipiert und sind mit einer großen Vielzahl von Zubehör erhältlich.

Aufgrund der für Lebensmittel untypischen Farbe des Bandes kann eine Kontamination des Produktes wesentlich einfacher identifiziert und Verunreinigungen schneller entdeckt werden.

**Die blauen Bänder sind mit einer großen Auswahl von Zubehörteilen erhältlich, wie z.B. Mitnehmern und Seitenwänden.**

Der Amseal-Kantenschutz, der ebenfalls optional erhältlich ist, bietet einen zweifachen Schutz, indem er ein Ausfransen der Bandkanten verhindert und das Bakterienwachstum hemmt.

# Innovation & Service in Belting

## Nutzen und Vorteile blauer Bänder:

- Verbesserte Hygiene
  - › Geringere Kontaminierungen
  - › Kontrastreiche Farbe
  - › Geringeres Risiko von Problemen bezüglich der rechtlichen Produkthaftung
- Verbesserte optische Eigenschaften
  - › Modernes Design mit einer kontrastreichen Farbe
  - › Verbessertes Erscheinungsbild
  - › Saubere Transport- und Förderbänder
- Hervorragende Reinigungseigenschaften
  - › Synthetische Gewebe-Bänder mit versiegelten Kanten und in nicht-fransender Ausführung
  - › Besonders leicht zu reinigende Beschichtungen wie Nonex, Ropanyl, Silam usw.
  - › AntiMikrobielle Gewebe
- Einhaltung der Gesundheits- und Sicherheitsbestimmungen
  - › Geringere Ermüdung der Augen
  - › Schnelleres Identifizieren von Bandschäden
- Große Produktpalette erhältlich
  - › Prozess- und Förderbänder
  - › Modulare Bänder
  - › Endlos gewebte Bänder
  - › Spezialbänder
  - › Homogene Soliflex-Bänder
  - › Formschlüssige Ultrasync-Bänder
  - › Solicord Rund- & Keilriemen
  - › Kunststoffketten
  - › Homogene elastische Polyurethan Rapplon® Bänder
  - › Detektierbare Abstreifer
  - › Leichte Gummiriemen
  - › Ultrascreen Maschenbänder
  - › Elastomer leichte Gummibänder und -riemen
  - › ZipLink®-Bänder

## Anwendungen

Die blauen Bänder von Ammeraal Beltech können in fast jedem Lebensmittelbereich eingesetzt werden.

Dank ihrer Kontrastfarbe eignen sich die blauen Bänder insbesondere für Anwendungen in der Lebensmittelverarbeitung, wie z.B.:

- Backwaren
- Süßwaren
- Fleisch-, Geflügel- und Fischverarbeitung
- Molkereiprodukte
- Obst- und Gemüseverarbeitung



*Ein wirksamer Schutz gegen Mikroben beginnt mit angemessener Hygiene und Sauberkeit. Die bisherigen Reinigungs- und Hygieneverfahren sind weiterhin von grundlegender Bedeutung und müssen beibehalten werden.*



**Kompetente Beratung, Service und hochwertige Lösungen für Ihren gesamten Bandbedarf.**  
ammeraalbeltech.com/de

**Ammeraal Beltech**  
Mercatorstr. 103  
21502 Geesthacht  
Deutschland

T +49 4152 937 0  
info-de@ammeraalbeltech.com

**ammega.com**

Änderung dieser Informationen aufgrund ständiger Weiterentwicklung vorbehalten. Ammeraal Beltech übernimmt keine Haftung für die missbräuchliche Verwendung obiger Informationen. Diese Informationen ersetzen frühere Veröffentlichungen. Alle Leistungen und Lieferungen durch Ammeraal Beltech unterliegen den allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen seiner Betriebe.