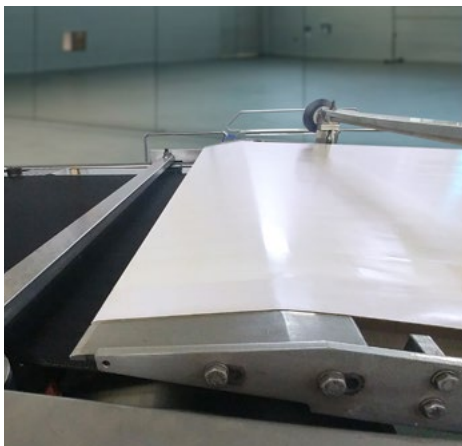


Bandes Duratemp

Résister aux températures élevées des fours

FR



Ammeraal Beltech est un leader du marché mondial de la conception, la fabrication et l'entretien de bandes transporteuses de haute performance. Il est présent aujourd'hui dans 150 pays. Ammeraal Beltech a le plus grand portefeuille de bandes et accessoires de qualité du secteur.

La sécurité alimentaire, la qualité, la durée de conservation et les programmes d'assainissement constituent **les défis majeurs du secteur de la boulangerie**. Considérer ces défis comme des «opportunités de développement» peut apporter une **plus-value** considérable à votre entreprise.

Ammeraal Beltech vous fournit les meilleures bandes transporteuses en polyuréthane de qualité alimentaire, ainsi qu'une gamme complète d'accessoires qui **réduisent la nécessité de maintenance et maximisent les niveaux d'hygiène**.

Nous vous présentons à présent **Duratemp**, les bandes transporteuses synthétiques à température durable offrant **une résistance supplémentaire aux températures élevées, fonctionnant de manière fiable à +115 °C et supportant des températures maximales de +130 °C!**

Caractéristiques principales

- Résistance aux températures élevées, notamment des températures maximales de +130 °C
- 2 couches de polyuréthane thermoplastique en blanc
- Flexibilité maximale avec un diamètre pouvant atteindre 6 mm sur le tranchant du sabre fixe
- Faible friction sur la face inférieure
- Conforme aux normes alimentaires EC 1935/2004, EU 10/2011, et FDA

Avantages

- Bonne performance à haute température
- Réduction de l'effet de brunissement
- Non moussant
- Durée de vie prolongée
- Jonction facile et fiable, même sur site
- Suivi efficace et grande stabilité latérale
- Utilisable avec des systèmes de détection de métaux

Applications typiques

- Bande de retrait et d'introduction pour four de boulangerie
- Chaîne de production de pizzas, tortillas et biscuits

Les fournisseurs sont les premiers garants de la sécurité alimentaire

Produite par Ammeraal Beltech, **Duratem** est une bande synthétique thermoplastique de qualité alimentaire très résistante à la chaleur. Elle est **conçue spécifiquement pour le secteur de la boulangerie**.

Grâce à ses bonnes performances à des températures de travail élevées, pouvant atteindre jusqu'à 130° C, les bandes Duratem sont conçues pour **une longue durée de vie et un effet de brunissement réduit** par rapport à toutes les autres bandes thermoplastiques servant à retirer et à introduire les aliments dans le four. Par ailleurs, la fonction de **guidage efficace de Duratem élimine le risque d'effilochage des bords de la bande**.



Les bandes transporteuses sont directement en contact avec les aliments traités.

Pour Ammeraal Beltech, **il est essentiel de prévenir tout risque biologique, matériel ou chimique pouvant provenir de la bande.**

Nos convoyeurs à bande sont construits conformément à tous les principes hygiéniques, toutes les stratégies et considérations techniques exigés lors de la phase de conception des bandes afin d'éviter qu'elles **ne deviennent une source de contamination** pour les produits alimentaires manipulés sur votre ligne de production.



Comment pouvons-nous vous garantir une sécurité alimentaire et un contrôle permanent de la qualité?

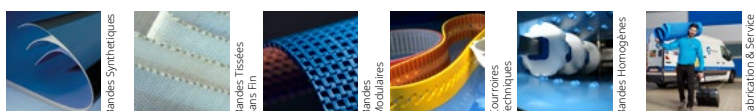
Nous comprenons votre secteur d'activité, nous savons combien il est important que votre entreprise fonctionne 24 h/24, 7 j/7, y compris les coûts et désagrément liés aux temps d'arrêt.

C'est pourquoi nous avons développé la meilleure bande pour le secteur de la boulangerie afin de vous aider à atteindre et à maintenir toutes les normes de sécurité alimentaire.

Données techniques

Duratem EM 6/2 00+02 blanc M1 FG HR	
Code d'article	571779
Finition de la partie supérieure	Lisse ; mate ; antiadhésive
Diamètre de poulie minimum	Flexions : 6 mm Flexion arrière : 10 mm
Résistance à la température	-20 °C / +115 °C avec des températures maximales de +130 °C
Normes alimentaires	EC1935/2004; EU 10/2011; FDA selon le paragraphe 177.2600

M1 = Finition fine et mate ; FG = Qualité alimentaire ; HR = Résistant à la chaleur



Conseils d'experts, solutions de qualité et service local, pour tous vos besoins en matière de bandes.
ammeraalbeltech.com/fr

Ammeraal Beltech
Zone Industrielle A, BP 447
Rue Marcel Dassault
F-59474 Seclin Cedex, France

T +33 3 20 90 36 00
info-fr@ammeraalbeltech.com

Ces informations sont sujettes à modification en raison des transformations constantes. Ammeraal Beltech ne sera pas tenu pour responsable en cas de mauvaise utilisation des informations indiquées ci-dessus. Ces informations remplacent les informations précédentes. Toutes les activités réalisées et les services fournis par Ammeraal Beltech sont soumis aux termes et conditions générales de vente et de livraison, tels qu'ils sont appliqués par ses sociétés Ammeraal Beltech locales.

Member of Ammega Group.

ammerga.com