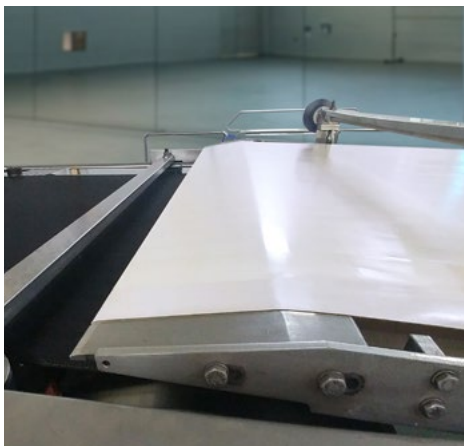


# Duratemp 输送带 可承受烤箱高温

CN



艾玛拉皮带致力于为客户设计、制造、加工高质量、高性能的输送带，产品畅销全球 150 个国家和地区。艾玛拉皮带能够为工业行业提供种类齐全的输送带和配件产品组合。

食品安全、质量、保质期和卫生方案均为烘焙行业的关键因素。将这些挑战视为潜在的“改进机会”，可为您的业务带来巨大价值。

艾玛拉皮带为您提供最佳食品级聚氨酯输送带，以及各种附件，可最大限度地降低维护成本，同时提高卫生水平。

目前，我们推出了 Duratemp 耐高温合成输送带，对于高温工作环境极具耐受性，可在 +115°C 下可靠运行并承受高达 +130°C 的峰值温度！

## 主要特性

- 耐高温，可承受高达 +130°C 的峰值温度
- 两层热塑性聚氨酯，白色
- 柔韧性极佳，固定刀口直径仅为 6mm
- 低摩擦底面
- 食品级，符合 EC 1935/2004、EU10/2011 以及 FDA 标准

## 优势

- 高温下性能稳定
- 减少褐变效应
- 更长的使用寿命
- 不吸水防渗透
- 即使在现场，也能轻松可靠地完成拼接工作
- 高效纠偏，横向稳定性高
- 可与金属探测器配套使用

## 典型应用

- 烘焙烤箱出料和进料输送带
- 比萨、玉米饼和饼干加工生产线

## 食品安全, 从供应商开始

Duratemp 是艾玛拉皮带推出的超耐热食品级热塑性合成输送带, 专为烘焙行业设计。

与所有其他热塑性烤箱进料和出料输送带相比, Duratemp 输送带可在峰值温度高达 +130°C 的工作环境下表现出稳定的性能, 从而确保更长的使用寿命并减少褐变效应。

此外, Duratemp 的高效纠偏特性可消除输送带边缘磨损的风险隐患。



输送带可直接与正在加工的食品接触。

对于艾玛拉皮带而言, 防止任何可能来自输送带的生物、材料或化学危害都至关重要。

我们输送带的设计遵循了所有卫生原则、策略和工程注意事项, 从而不会成为生产线上加工食品的污染源。

### 我们如何保证始终如一的食物安全和质量控制?

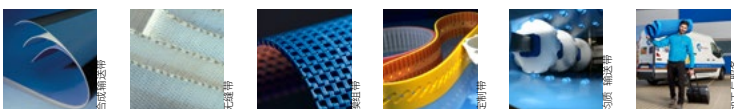
我们了解您的行业, 深知保持产线全天候运营的重要性, 对于停机时间所导致的高昂代价和巨大干扰感同身受。

正因如此, 我们研发出了适用于烘焙行业的专用输送带, 旨在帮助您达到并保持所有相关的食品安全标准。

#### 技术参数

	Duratemp EM 6/2 00+02 White M1 FG HR
产品品号	571779
表面涂层	光面或雾面
带轮直径	正向转弯: 6 mm 反向弯转: 10 mm
温度范围	-20°C/+115°C, 峰值温度高达 +130°C
食品标准	EC1935/2004; EU 10/2011; 符合 FDA 177.2600 款规定

M1 = 精细雾面; FG = 食品级; HR = 耐热



本信息会因持续开发而变更。艾玛拉皮带对不当使用上述信息不承担责任。本信息取代此前的信息。艾玛拉皮带公司举行的所有活动、提供的所有服务均依据于一般销售与交付条款和条件, 由其运营公司付诸实施。

我们提供专家建议、质量解决方案和本地服务, 满足您所有的输送带需求。  
ammeraalbeltech.com/cn

联系方式:  
艾玛拉皮带(苏州)有限公司  
地址: 江苏省苏州市吴江区黎里镇临沪大道金字路188号

电话: +400 633 0900  
邮箱: info-cn@ammeraalbeltech.com