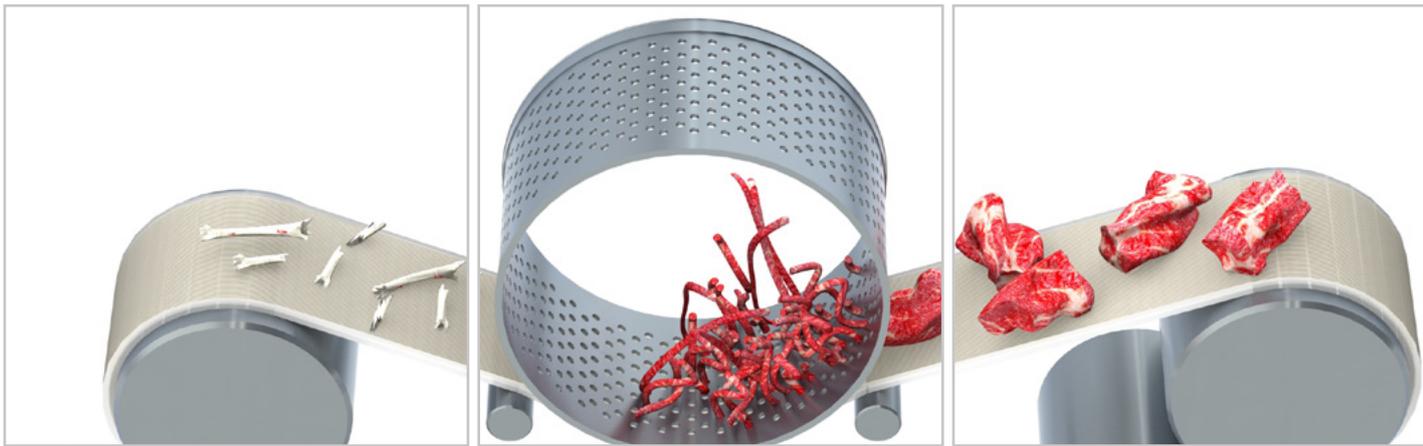


MegaSqueeze-Bänder zur Produkttrennung



Bei Separatorbändern für rotes Fleisch, Schweinefleisch und Geflügel sind hohe Leistung und die Einhaltung der Lebensmittelsicherheit von größter Bedeutung.

Ammeraal Beltech verbindet sein umfangreiches Know-how im Bereich Lebensmitteltransportbänder mit seinem umfassenden Fachwissen über die Produktionsprozesse in der Fleisch- und Geflügelindustrie und steht bereit, OEMs und Endanwender bei der Bewältigung dieser Herausforderung durch die Einführung eines neuen Separatorbandes zu unterstützen: **MegaSqueeze**.

MegaSqueeze ist eine innovative Erweiterung eines Premium-Bandsortiments, zu dem bereits das klassische AmSqueeze-Band gehört.

Mit dieser neuesten Ergänzung der Produktlinie kann Ammeraal Beltech nun optimale Separatorbandlösungen für eine noch breitere Palette von Anwendungen anbieten.

Merkmale

- Längere Lebensdauer
- Geringere Dehnung
- Hoher Ertrag
- Hervorragende Flexibilität
- Reiß- und stoßfest
- Rissfreie Beschichtungen
- Hohe Abrieb- und Verschleißfestigkeit
- Gute Widerstandsfähigkeit gegenüber Ölen und Fetten
- Reinigungsfreundliche Oberfläche
- Lebensmitteltauglich (EU, FDA)

Vorteile

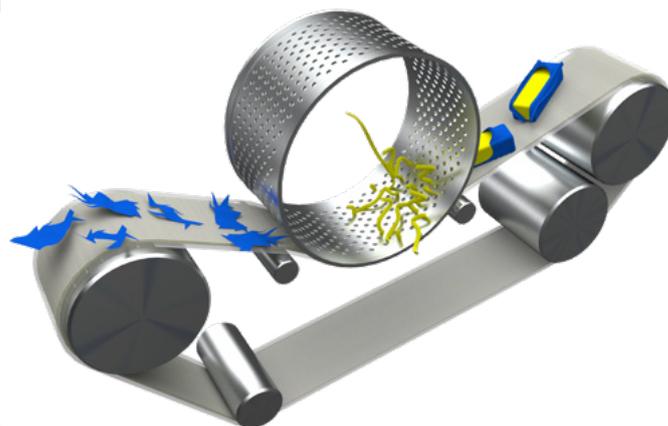
- Höhere Lebensdauer
- Erhöhte Flexibilität
- Effizienz
- Kosteneinsparungen

Effizienz und Langlebigkeit

Eine Separiermaschine ist dafür konzipiert, weiche und feste Bestandteile zu trennen, z. B. um Fleisch von Knochen zu entfernen. Ein Separatorband drückt das Produkt gegen eine perforierte Trommel und presst das weichere Material durch die Löcher. Die härteren Partikel bleiben außerhalb der Trommel. Bei diesem Prozess werden die Bänder sehr stark belastet, so dass sie häufig ausgetauscht werden müssen.

Das neue MegaSqueeze-Separatorband garantiert durch seine modernen Bandkonstruktion und die damit verbundenen Eigenschaften eine längere Lebensdauer und eine höhere Leistungsfähigkeit. Dadurch bietet das Band sowohl eine hervorragende Leistung als auch geringere Gesamtbetriebskosten.

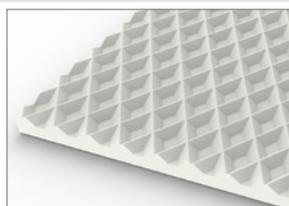
MegaSqueeze-Bänder sind zwar in erster Linie für die Schweine-, Rinder- und Geflügelproduktion gedacht, können aber auch die Verarbeitung in anderen Bereichen der Lebensmittelindustrie optimieren, wie z. B. bei Meeresfrüchten/Fisch, Obst und Gemüse sowie bei Milchprodukten.



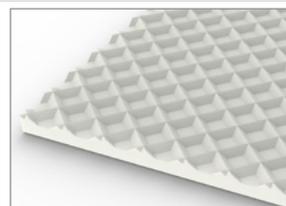
Sortiment der MegaSqueeze-Separatorbänder

Bandtyp	MegaSqueeze MS85/13.4	MegaSqueeze MS93/13.4
Beispiel für die Artikelbezeichnung	MS85 A93-A93	MS93 A93-A93
Deckenmaterial	TPU 85 ShA	TPU 93 ShA
Deckenfarbe	Transparent	Transparent
Standardbeschichtungen	A93 Rautenprofil	A93 Rautenprofil
Standardbanddicke (mm)	13,4	13,4
Andere lieferbare Banddicke (mm)	Von 13,0 bis 16,0	Von 13,0 bis 16,0
Längentoleranz (%)	+/-1	+/-1
Breitentoleranz in mm	-0/+2	-0/+2
Haftung	++++	+++
Verschleißfestigkeit	+++++	+++++
Rendite	++++	+++++
Sämtliche Anforderungen der Lebensmittelindustrie werden erfüllt	EG, FDA	EG, FDA
Angabe des Einsatzgebiets	Mittel	Hart
Ersetzt	PU	PU hart

Die Tragseite ist standardmäßig mit einem A93 Rautenprofil für optimale Haftung und Reinigungsfähigkeit ausgestattet. Auf Anfrage sind weitere Profile (z.B. A39 Kleinkaro) erhältlich.



A93 Raute-Standardprofil



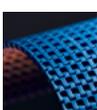
A39 Kleinkaroprofil



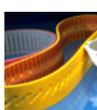
Synthetische Transportbänder



Endliche Gewebe Bänder



Modularbänder



Spezialbänder



Homogene Bänder



Fertigung und Service

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

Ammeraal Beltech
 Mercatorstr. 103
 21502 Geesthacht
 Deutschland

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.