



# Dectyl - 金属检测输送带

“Dectyl 食品级合成输送带确保我们的食品生产更安全”

## Caffarel 公司

自 1826 年以来，意大利巧克力大师 Caffarel 便以优质糖果赢得顾客的信赖。公司的创始人 Pier Paul Caffarel 是备受推崇的船形姜杜雅(gianduiotto)巧克力的发明者，这种巧克力的口味独特而令人愉悦，在巧克力混合料中添加了香甜的皮埃蒙特(Piedmontese)榛子。Caffarel 总部位于都灵山麓的 Luserna San Giovanni，如今已成为全球领先的瑞士巧克力集团瑞士莲(Lindt & Sprüngli)的全资子公司。

Caffarel 已成功地测试了我们新一代的加工输送带：Dectyl 合成输送带。

## 感言

“Caffarel 始终致力于保护消费者免受异物（如破损的塑料输送带部件）污染的风险。出于这个原因，我们选择了艾玛拉皮带来改进我们的食品安全计划，将最新的 Dectyl 金属检测合成输送带应用于我们的生产流程。

我们已经轻松地将之前的输送带更换为 Dectyl。使用测试卡，我们已经通过金属探测器成功确定了实际工况下输送带部件的最小可检测尺寸。

所有这一切，包括使用寿命、柔韧性和耐磨性等方面，都保持了与标准经典输送带相似的性能。

经过几个月的测试，我们可以说新款 Dectyl 食品级合成输送带就像保险一样，保护着我们的品牌声誉，防止昂贵的产品召回，而最重要的是，确保食品生产更安全！”

Caffarel 工程经理

