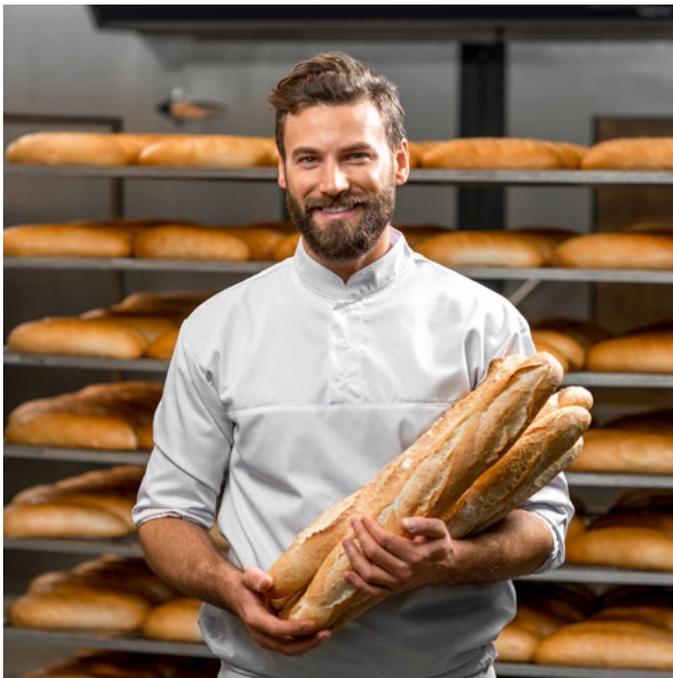
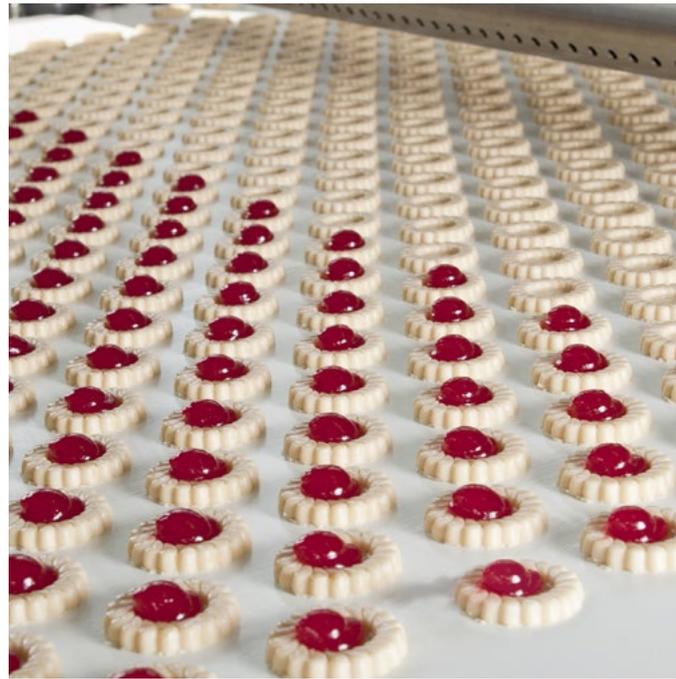
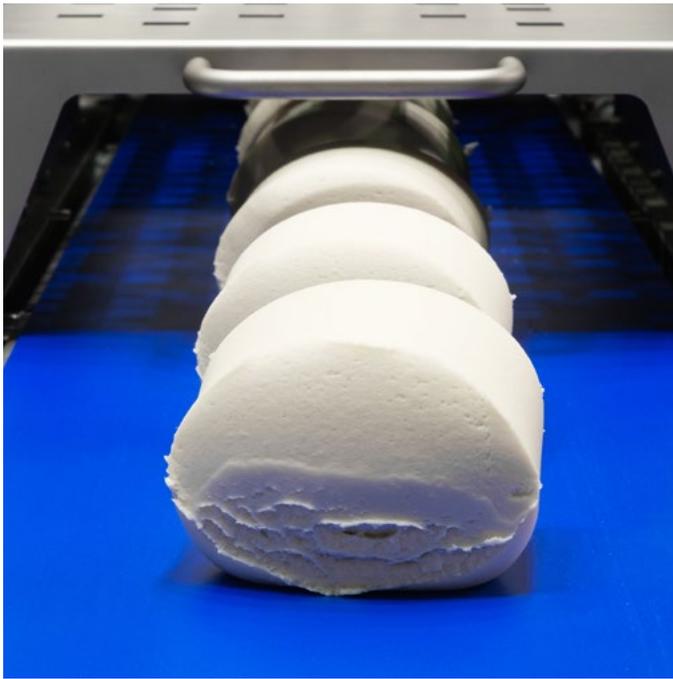


Nastri per l'industria dei prodotti da forno





Conosciamo il vostro processo produttivo

Specialisti del vostro settore

Conosciamo il settore dei prodotti da forno. Uniformità dei prodotti, qualità, sicurezza alimentare, durata sullo scaffale e riduzione degli sprechi sono tutti fattori di criticità. Comprendiamo l'importanza di mantenere costante l'operatività produttiva e sappiamo quanto negativo e costoso possa essere il fermo macchina.

Ecco perché abbiamo sviluppato i migliori nastri per il vostro settore aiutandovi a minimizzare la manutenzione e a massimizzare l'igiene.



Ammeraal Beltech è membro dell'European Hygienic Engineering & Design Group



Nastri certificati Food Grade secondo gli standard EC 1935/2004 e FDA, che vi aiutano nel rispetto dei regolamenti ISO 22000 (in precedenza HACCP).



Nastri conformi agli standard di sicurezza alimentare e di igiene

- **Nastri sintetici in TPU di alta qualità** con proprietà antiaderenti, antifregamento, antirestringimento e antistatiche
- **Nastri rilevabili al metal detector e/o ai raggi X**, per prevenire l'ingresso di corpi estranei
- **Nastro omogeneo igienico di ultima generazione**
- **Nastri sintetici anti-sfilacciamento** – Protegge i prodotti dalla contaminazione di filati e fibre
- **Nastri antimicrobici** – Aiutano a ridurre la carica batterica
- **Nastri modulari e accessori utili per l'igienizzazione**, per una produzione conforme e sicura di prodotti da forno
- **Nastri sintetici con bordi sigillati** – Bordi del nastro durevoli e facili da pulire
- **Solicord** - Nastri tondi e a V di colore blu per l'industria alimentare, adatti al trasporto di prodotti
- **Nastri Soliflex** – Il nastro omogeneo igienico e sanificabile di ultima generazione
- **Listelli Footless** – igienici e facile da pulire, per nastri sintetici

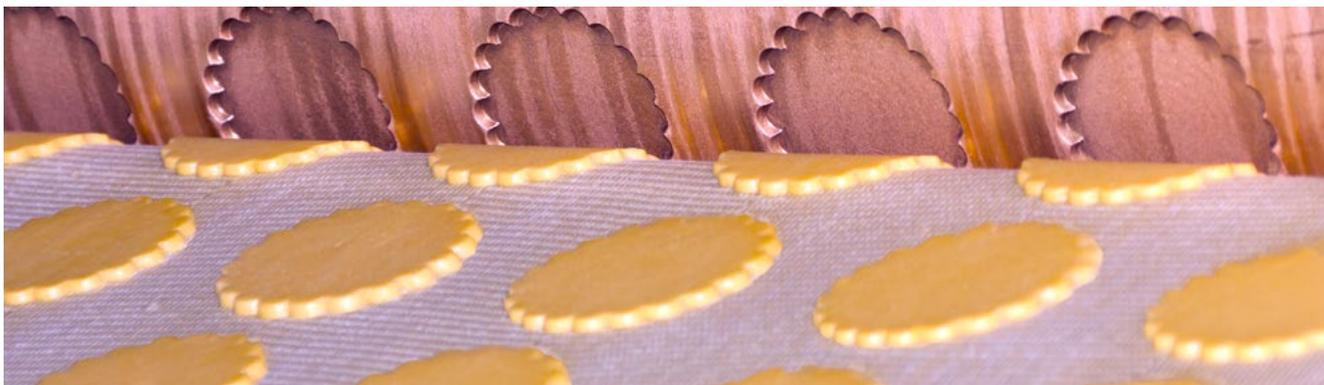
I nastri Food Grade di Ammeraal Beltech sono conformi alle norme alimentari internazionali EC 1935/2004, EU 10/2011, FDA e USDA, e sono adatti ai vostri programmi ISO 22000 (in precedenza HACCP).

Sanificabilità e igiene

- Livelli bassi di igiene in ogni fase del processo possono condizionare la buona qualità e la scadenza dei prodotti determinando persino rischi per la salute.
- L'attenzione all'igiene di Ammeraal Beltech si concretizza attraverso soluzioni provate finalizzate alla salvaguardia della salute umana e del vostro business.
- Ogni giorno facciamo nuove esperienze e acquisiamo nuove conoscenze. Chiedete l'intervento della sede Ammeraal Beltech a voi più vicina per risolvere il vostro problema o per far fronte ad altre necessità specifiche.



Scannerizza il QR Code e scopri di più sul nostro sito!



Soddisfiamo tutte le vostre esigenze di nastri per trasportatori



uni NTB – Nano Transfer Belt

- Nastro ideale per il confezionamento
- Passo piccolissimo per trasferimenti a penna perfetti
- Superficie chiusa, la confezione non rimane impigliata
- Autocentrante, con ingranamento positivo dei pignoni



uni Flex ASB e L-ASB

- Per trasportatori curvilinei e rettilinei
- Adatto per spirali e linee di lievitazione, raffreddamento e surgelazione
- Superficie aperta 43%
- Per carichi elevati



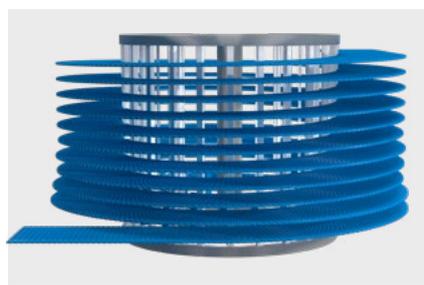
uni Flex OSB e L-OSB

- Il nastro di processo di ultima generazione
- Flusso d'aria senza restrizioni, superficie aperta del 65%
- Molto robusto, ma leggero per permettere il risparmio energetico
- Contatto minimo col prodotto, solo 14%
- Rapporto di curvatura 2.2



Pignone uni UltraClean

- "Retro del dente" arrotondato
- Design unico con fori, che riduce del 75% l'area di contatto con l'albero
- Aperture arrotondate
- Superficie da pulire ridotta del 25%
- Disponibile con pignone in due blocchi



uni System™ Direct Drive

- Tecnologia affidabile
- Esenti da manutenzione
- Lunga durata
- Ingranamento scorrevole e senza interruzioni



Pop-up Flight

- Permette l'uso di raschiatori su nastri con facchini
- Ideale per prodotti che aderiscono ai nastri trasportatori
- Convenienza, minor speco, tempi ridotti



... con nastri standard e ...



Dectyl - Sistema di rilevamento dei metalli Nastri sintetici

- Proprietà antiaderenti
- Bordi del nastro chiusi Amseal
- Vasta gamma di accessori in materiale rilevabile disponibili
- Schede di prova per il rilevamento



Nastri Sintetici Duraclean

- Proprietà antiaderenti
- Elevate proprietà di rilascio
- Resistente all'usura
- Superficie facile da sanificare
- Possibilità di utilizzo di raschiatori



Nastri Sintetici Nonex

- Rivestimenti ad alta aderenza
- Elevata flessibilità
- Resistenti ai detergenti al cloro
- Disponibili con proprietà antimicrobiche



Nastri PTFE

- Rivestiti in PTFE e silicone
- Temperatura di esercizio da 70°C a 260°C
- Basso attrito/antiaderente



Nastri Omogenei Sintetici Soliflex

- Disponibili molteplici design a ingranamento positivo (PRO, Central Bar, Full Bar)
- Facile e veloce da pulire
- Autocentrante, a ingranamento positivo



Nastri sintetici Premium Plus

- Nastri di lavorazione di alta qualità
- Trasferimento a penna per prodotti di piccole dimensioni
- Proprietà Anti-restringimento



Nastri Sintetici Curvi

- Trasporto regolare dei prodotti
- Bordo del nastro antistrappo
- Flessibilità in ogni direzione



Nastri Sintetici Ropanol

- Eccellenti proprietà antiaderenti
- Anti-restringimento
- Giunzione affidabile di lunga durata
- Tracciamento facile



... speciali



Cinghie elastiche RAPPLON® per alimenti

- Proprietà elastiche stabili ed affidabili
- Giuntaggio facile e rapido in grado di ridurre il fermo di esercizio
- Disponibili con diverse proprietà di superficie
- Disponibile corpo del nastro in materiale rilevabile al metal detector



Nastri a manicotto AmDough

- Nastri a manicotto senza fine di ultima generazione per tamburo rotante
- Ampia gamma per qualsiasi tipo di biscotto
- Cimose rinforzate su richiesta



Nastri di posizionamento Permaline U2

- Disponibilità di disegni e colori personalizzati
- Ottimizzazione del processo di produzione di pizze e croissant
- Sicurezza alimentare e stampa di lunga durata



Nastri Sintetici Duratemp

- Nastri di prelievo e di alimentazione per l'industria dei prodotti da forno
- Resistenza ottimale ad elevate temperature di esercizio, funzionando in modo affidabile fino a +115°C e resistendo a picchi fino a +130 °C
- Effetto di imbrunimento ridotto
- Tessuto resistente all'inquinamento esterno
- Giunzione semplice e affidabile, anche in loco
- Conforme alle normative standard alimentari EC 1935/2004, EU 10/2011 e FDA
- Può essere utilizzato con sistemi metal-detector



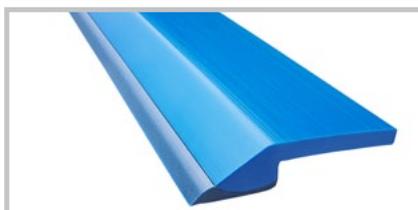
Solicord: Nastri blu, a V e tondi per aiutarti a rispettare i regolamenti ISO 22000 (in precedenza HACCP)

- Superficie di contatto tra prodotto e cinghia ridotta
- Per un trasferimento uniforme del prodotto
- Disponibile con corpo rilevabile al metal-detector



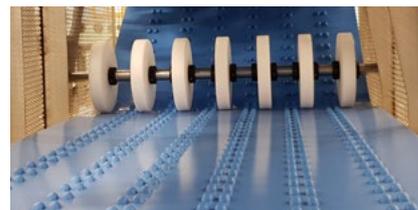
Nastri Depanner

- Ottima tecnologia del vuoto con ampia gamma di ventose
- Supporti per il fissaggio ad inserimento rapido
- Proprietà antimicrobiche



UltraScraper con sistema di rilevamento della presenza di metalli

- Pulizia estremamente efficace
- Labbro morbido (adeguato alla durezza del nastro)
- Proprietà antimicrobiche



Nastri AMMdrive a ingranamento positivo

- Auto-centratura eccezionale
- Sistema plug & play (nessun rodaggio richiesto)
- Ridotto allungamento del nastro



Il concetto di One-Stop Belt Shop

Azienda leader a livello mondiale nella produzione di nastri trasportatori, Ammeraal Beltech è un vero e proprio One Stop Belt Shop in grado di offrire servizi e soluzioni per supportare i vostri processi produttivi proponendo una straordinaria gamma di prodotti.

Il nostro successo si fonda sulla stretta collaborazione con i nostri clienti e sul controllo dell'intero processo, che comprende la progettazione, la produzione, la fabbricazione, la vendita e l'assistenza.



magazzino locale
sostituzione veloce del nastro
tempi brevi di consegna
assistenza 24 ore su 24 – 7
giorni su 7

La gamma di prodotti più ampia del settore

Potete trovare tutti i prodotti e servizi inerenti ai nastri trasportatori, da Ammeraal Beltech, risparmiando tempo e denaro per la gestione degli acquisti e della logistica. Siamo in grado di offrirvi le soluzioni giuste sia che si tratti di trasporto, sia che si tratti di processo.

I vantaggi offerti agli utilizzatori finali e agli OEM nel settore dei prodotti da forno si esprimono attraverso la nostra capacità di trovare soluzioni affidabili e convenienti adatti ad applicazioni specifiche. La vasta gamma di prodotti Ammeraal Beltech è in grado di coprire tutte le fasi di processo: dal trattamento degli ingredienti al confezionamento finale.

Le nostre soluzioni a nastro per le linee di panificazione:

- **Nastri modulari in plastica uni** per diverse applicazioni dell'industria del Bakery
- **Nastri modulari uni System™ Direct Drive** per le applicazioni a spirale più difficili
- **Pignone uni UltraClean per nastri modulari** per prestazioni igieniche eccezionali nelle applicazioni di panificazione più esigenti
- **Nastri modulari uni Pop-up Flight** per l'igiene e l'efficienza di lavorazione degli alimenti sui nastri trasportatori inclinati
- **Nastri sintetici con sistema di rilevamento dei metalli Dectyl** per il rilevamento di corpi estranei
- **Nastri sintetici Duraclean** con eccellenti proprietà di rilascio
- **Nastri sintetici Nonex** ad elevata flessibilità e aderenza
- **Nastri a manicotto AmDough** per rotative e rotostampe
- **Nastri omogenei dal design igienico Soliflex**, per il trasporto dell'impasto e il confezionamento dei prodotti da forno grassi e appiccicosi
- **Nastri Premium Plus** con design igienico e sistema di trasferimento a penna
- **Nastri sintetici Duratemp** per le alte temperature dei forni
- **Nastri PTFE** per applicazioni di cottura al forno e congelamento criogenico
- **Nastri a progetto** su misura per la vostra macchina confezionatrice
- **Cinghie elastiche RAPPLON®** per alimenti con proprietà elastiche elevate ed affidabili
- **Cinghie Solicord a V e tonde** per una varietà di processi quali farcitura, raffreddamento e confezionamento



Consegne puntuali

Ammeraal Beltech comprende l'importanza di mantenere costante l'operatività produttiva e sa quanto negativo e costoso possa essere il fermo macchina. Ecco perché offriamo una rete di assistenza mondiale, disponibile ventiquattr'ore su ventiquattro a livello locale.

Alla base di un'organizzazione innovativa e orientata al servizio vi è una solida combinazione di fattori: copertura geografica, conoscenza del settore e gestione del prodotto.

Una consulenza sul posto che va dalle raccomandazioni sulla pulizia dei nastri alla soluzione dei problemi è l'obiettivo dei nostri tecnici e commerciali. Contattate il vostro rappresentante locale per ulteriori informazioni sulle nostre soluzioni per la sicurezza degli alimenti.



Servizio eccellente, consulenza e fabbricazione

- Ammeraal Beltech offre una vasta gamma di nastri e accessori per assistervi nel miglioramento dei livelli di igiene e per la protezione contro i batteri che possono causare malattie di origine alimentare.
- Personale qualificato è a vostra disposizione per riparare e installare i nastri utilizzando un'attrezzatura professionale, adatta agli impianti alimentari.
- La maggior parte degli ordini è in pronta consegna.



Giunzioni veloci, facili e precise

Con la nostra gamma di attrezzatura per giunzioni Maestro, Ammeraal Beltech ha fatto un grande passo in avanti risolvendo criticità e migliorando qualità, velocità e precisione della giunzione.

La nostra centralina di controllo della pressione di giunzione computerizzata, compatta e palmare integra la pressa Maestro perfettamente, perfeziona la giunzione e la rende estremamente facile.

**Per saperne di più visitate il sito web
www.ammeraalbeltech.com**

Scopri il tuo contatto locale

Il partner locale per la scelta di nastri trasportatori
- in ogni parte del mondo.



Informazioni generali di contatto:

Ammeraal Beltech

P.O. Box 38
1700 AA Heerhugowaard
The Netherlands

Scansiona il codice QR
per trovare il tuo
contatto locale

T +31 72 575 1212

www.ammeraalbeltech.com

