

Bänder für die Obst- und Gemüseindustrie





Wir kennen Ihren Fertigungsprozess

Ammeraal Beltech hat die richtigen Bandlösungen für alle Prozesse in der Obst- und Gemüseverarbeitung: Wareneingang und Zufuhr, Zerlegen, Schneiden, Waschen, Trocknen, optisches Sortieren, Blanchieren, Kochen, Pasteurisieren, Kühlen, Befrosten, Verpacken und Logistik.

Ammeraal Beltech arbeitet mit Vertriebspartnern und OEMs gleichermaßen zusammen, um Förderband-Prozesslösungen anzubieten, die die Produktqualität verbessern, die Wartungszeiten verkürzen und die Fertigungskosten senken können und besonders für die Lebensmittelsicherheit vorteilhaft sind.

Innovative Lösungen, um den Herausforderungen der Kunden gerecht zu werden:

Herausforderungen der Industrie	Ammeraal Beltech-Lösungen
Gründliche Hygiene	<ul style="list-style-type: none"> • Unsere gesamte Produktpalette zeichnet sich durch ihr hygienisches Design aus, bei dem die Reinigung einfacher, weniger zeitaufwendig und kostengünstiger ist
Klebriges, feuchtes Produkt	<ul style="list-style-type: none"> • Nicht haftende Material- und Bandoberfläche. Geringe Kontaktfläche ist entscheidend
Extreme Betriebsbedingungen	<ul style="list-style-type: none"> • Für hohe Belastbarkeit ausgelegte Bänder
Lebensdauer des Bandes	<ul style="list-style-type: none"> • Gleichbleibende Bandfestigkeit und Steifigkeit unabhängig von Temperatur und Reinigung – oxidationsbeständige Modulare Bänder • Direkt angetriebene Bänder benötigen weniger Spannung und sind wartungsfrei – Ultrascreen Maschenbänder, homogene Soliflex-Bänder, direkt angetriebene AMMdrive-Prozessbänder
Kein Bandversagen	<ul style="list-style-type: none"> • Reißfestes Material • Schlagfeste Bänder

Ihr zuverlässiger Partner für Ihr Lebensmittelsicherheitsprogramm



Ammeraal Beltech
member of the European
Hygienic Engineering
& Design Group



Food Grade belts comply
with EC 1935/2004 and FDA
standards supporting your
ISO 22000 requirements
(previously HACCP)





SAFE & CLEAN



Soliflex-Bänder

Eine Generation von Transportbändern gemäß Ammeraal Beltechs SAFE & CLEAN-Konzept

Lebensmittelsicherheit ist wichtiger denn je! Als einer der führenden Hersteller von Prozess- und Transportbändern speziell für die Lebensmittelindustrie entwickelt Ammeraal Beltech neue Generationen von Produkten und Lösungen, deren Fokus auf Hygiene liegt, dem Grundstein für Ihr Geschäft und dem von Ammeraal Beltech. Das Vertrauen in unser Lebensmittelsicherheitskonzept ist das entscheidende Kriterium für die Wahl von Ammeraal Beltech als Ihr Bandlieferant.



Ultrascreen PRO direkt angetriebene Maschenbänder

Das **SAFE & CLEAN**-Konzept unterstützt Sie in zweierlei Hinsicht:

SAFE

- Sichere Produkte, die internationale Normen, wie z.B. EG 1935/2004, EU 10/2011 und die FDA-Bestimmungen, erfüllen.
- Bandkonstruktionen, Farben und Materialien, mit denen Sie die Anforderungen von ISO 22000 (früher HACCP) erfüllen
- Innovative Lösungen, um die Migration in Lebensmittel zu verhindern
- Protokolle zur vollständigen Rückverfolgbarkeit der Bandmaterialien



uni MPB modulare Lebensmitteltransportbänder

CLEAN

- Einfache und schnelle Reinigung der Bänder
- Drastisch reduzierte Reinigungskosten
- Weniger arbeitsintensiv, Wasser- und Reinigungsmittel sparend
- Einzigartige Designs – leicht zu reinigen, da Bakterien weniger Möglichkeiten zur Ansiedlung haben
- Reinigung während des Förderprozesses möglich
- Kontrolle der Kreuzkontamination durch den sichtbaren Kontrast zwischen dem blauen Band und dem Lebensmittelprodukt



UltraClean-Kettenrad für uni Modulare Bänder

Ammeraal Beltech SAFE & CLEAN senkt Ihre Reinigungskosten



Röntgen- und metalldetektierbares Förderbandsortiment

Das **Dectyl- und das XMD-Bandsortiment** bedeutet einen großen Fortschritt im Bereich der Lebensmittelsicherheit, indem es die Verbraucher vor der Verschmutzung von Lebensmitteln durch abgebrochene Teile von Kunststoffbändern schützt.

Das XMD-Bandsortiment ist mit Metalldetektoren und Röntgenstrahlen detektierbar, da der Bandkörper und das Zubehör aus einem lebensmitteltauglichen Verbundmaterial hergestellt sind.

Das Dectyl- und das XMD-Bandsortiment können problemlos klassische Standardriemen eins zu eins ersetzen, wobei sie eine vergleichbare Lebensdauer, Stärke, Flexibilität und Verschleißfestigkeit aufweisen.

Mit **Prüfkarten** können Sie die Detektion überprüfen und die minimale detektierbare Größe von Bandfragmenten ermitteln. Zum Nachweis der Detektierbarkeit sind Prüfkartensätze erhältlich.

Mit diesen Prüfkarten können Sie die minimale Größe eines Bandfragments, die durch das Detektionsgerät in Ihrer Lebensmittelverarbeitungsline festgestellt werden kann, unter realen Betriebsbedingungen ermitteln.



**MD METAL
DETECTABLE**

**XMD METAL DETECTABLE
& X-RAY**

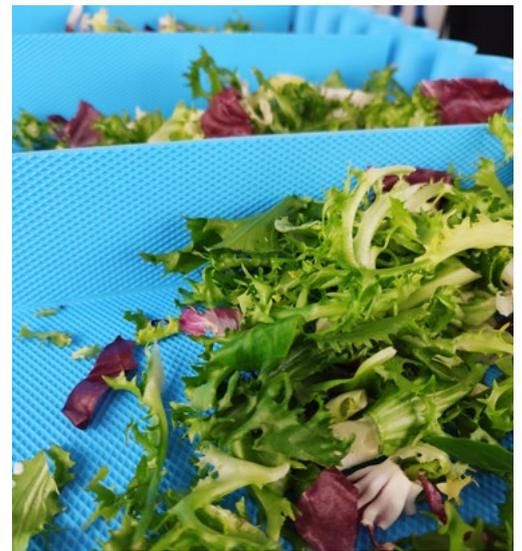
- **Das röntgen- und metalldetektierbare Sortiment:** Ultrascreen XMD, Soliflex XMD
- **Das metalldetektierbare Sortiment:** Dectyl synthetische Bänder, uni Modulare Kunststoffbänder, Ultrascraper-Abstreifer



Das Soliflex-Sortiment – die homogenen hygienischen Bänder

Die **Soliflex PRO- und PRO mini**-Bänder sind **in zweierlei Weise vorteilhaft für die Lebensmittelindustrie**, denn sie bieten ultimative Hygiene und niedrigere Gesamtbetriebskosten.

- Einzigartige und ultrahygienische Bandkonstruktion
- Wartungsfreier Geradeauslauf
- Ausgezeichnete Produktablösung; weniger Ausschuss, reinigungsfreundlich unter minimalem Zeitaufwand und mit weniger Wasserverbrauch
- Einzigartige Nocken-Antriebsrad-Konstruktion
- Kundenspezifische Nockenplatzierung und Zubehör
- Blaues Band und blaues Zubehör für erhöhte Lebensmittelsicherheit
- Unterschiedliche **Profile und Beschichtungen** für verschiedene Anwendungen



Ultrascreen Maschenbänder PRO und XMD

Die direkt angetriebenen **Ultrascreen PRO**-Bänder arbeiten mit der Soliflex PRO-Nockentechnologie, um Ihrer Anwendung gerecht zu werden.

- Kein Schlupf
- Selbstführend
- Plug & Play: keine Einlaufphase
- Längere Lebensdauer und Wartungsfreiheit

Das Ultrascreen PRO verhindert belastete Verbinder und hohen Wartungsaufwand für Keilriemen sowie Rissbildung an den Kanten. Das Band ist in verschiedenen Maschenweiten erhältlich und kann in einer Vielzahl von Entwässerungsanwendungen eingesetzt werden.

Ultrascreen XMD-Bänder sind mit röntgen- und metalldetektierbaren Kanten erhältlich. Sollten die Kanten oder Nocken Ihr Produkt verunreinigen, werden sie von Ihrem Röntgen- oder Metalldetektor erfasst.





Zweckmäßige Bandlösungen



Direkt angetriebene Bänder – AMMdrive

- Direkt angetriebenes Bandsystem mit glatten Oberflächen
- Plug & Play (keine Einlaufphase)
- Erstklassiger Geradeauslauf
- Verringerter Energiebedarf für den Betrieb Ihrer Förderanlage
- Spannungsfrei, einfache Installation



Modulare Bänder – uni MPB 20% offene Noppentragseite

- Verbesserte Antihaft-Wirkung
- Ausgezeichnete Entwässerungseigenschaften
- Verbesserte Hygiene durch:
 - Tragseite mit runden und gleichmäßig verteilten Noppen
 - Dynamisch offene Scharniere
 - Hygienische UltraClean-Kettenräder



Umfangreiches Angebot an synthetischen Bändern

- Lebensmitteltaugliches Flexam-PVC, Nonex und Ropanyl PU
- Ausgezeichnete Öl- und Fettbeständigkeit
- Gute Beständigkeit gegenüber Reinigungsmitteln
- In den Farben Weiß und Blau erhältlich
- Hohe Leistungsfähigkeit: antimikrobiell, nicht fransend, nicht schrumpfend



Zubehör für synthetische Bänder

- Hygienisch versiegelte Amseal-Bandkanten
- Bordoflex-Wellkante
- Fingerstollen
- Profilleisten oder Führungsleisten
- Bürstenbänder oder Wellenstollen mit verschiedenen Mustern, Farben und Härtegraden

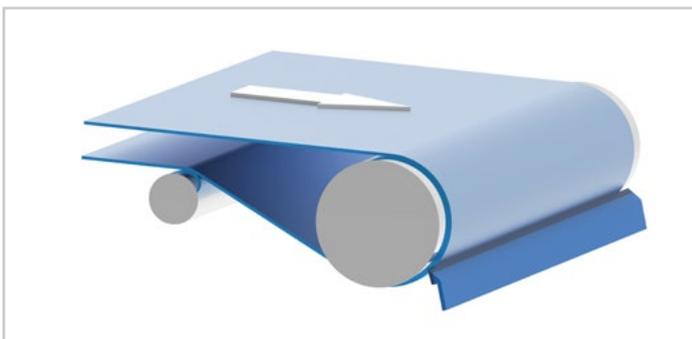


Modulare Bänder - uni BLB

- Offenes Band mit 2-Zoll-Teilung (5,08 cm), das speziell zum Kochen, Dämpfen und Blanchieren von Gemüse entwickelt wurde
- Lange Nutzungsdauer und geringe Wartungskosten
- Weniger Banddehnung und Festigkeitsverlust auch bei hohen Temperaturen/kochendem Wasser

Modulare Bänder - uni MPB, uni S-MPB

- Stabiles, hygienisches Band mit 1- und 2-Zoll-Teilung (2,54 und 5,08 cm) für Anwendungen in der Obst- und Gemüseverarbeitung
- Tieftemperaturanwendungen (-40 °C) im Gefriertunnel für Tiefkühlgemüse, -obst und -beeren
- Hohe Schlagfestigkeit



UltraScraper

- Lebensmitteltauglich und metalldetektierbar, für höhere Lebensmittelsicherheit
- Ausgezeichnete Reinigungsfähigkeit
- Antimikrobielle Eigenschaften
- Längere Lebensdauer von Band und Abstreifer
- Für verschiedene Bandtypen geeignet (synthetische, homogene oder modulare Kunststoffbänder)



Maestro-Schweißpresse

- Kurze Zykluszeit (ca. 10 Min.) für weniger Produktionsausfallzeiten
- Einheitliche, zuverlässige Verbindungsergebnisse
- Keine Wasserkühlung erforderlich
- Kompakt für den Einsatz auf kleinen Förderbändern oder mit kurzem Spannvorrichtungshub

Entdecken Sie Ihren Ansprechpartner vor Ort

Ihr lokaler Partner der Wahl für nachhaltige Bandlösungen
- rund um den Globus.



**Allgemeiner Kontakt für Informationen:
Ammeraal Beltech**

P.O. Box 38
1700 AA Heerhugowaard
The Netherlands

Scannen Sie den QR-Code,
um Ihren Ansprechpartner
vor Ort zu finden

T +31 72 575 1212

www.ammeraalbeltech.com

