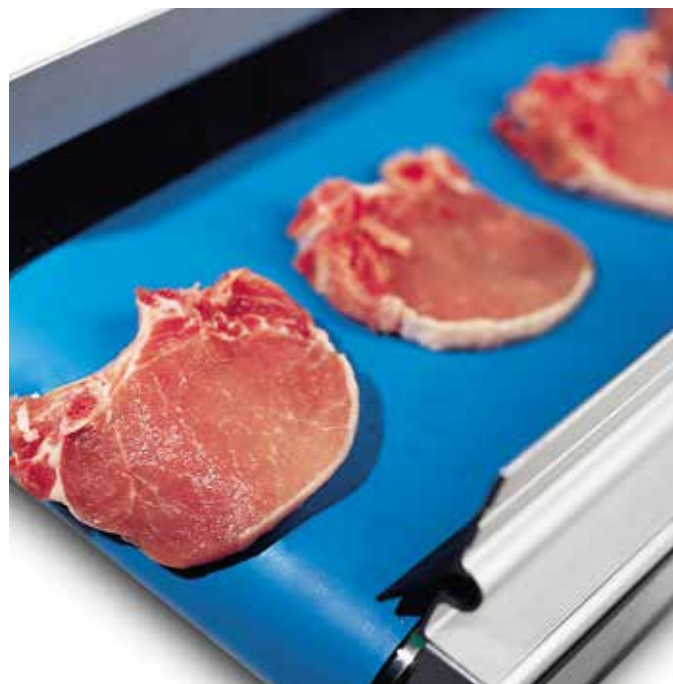


Bandes pour les industries de la viande, de la volaille et produits de la mer

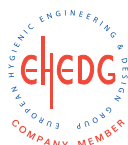




L'expérience de vos process de production

Un spécialiste de votre industrie

Dans l'industrie agroalimentaire, Ammeraal Beltech est une référence depuis de nombreuses années en offrant des solutions adaptées qui allient qualité de fabrication et respect de vos produits. Au fil des années, nos innovations ont donné lieu à un certain nombre de concepts uniques en matière de sécurité alimentaire et d'hygiène.



Ammeraal Beltech membre de l'EHEDG (European Hygienic Engineering and Design Group)



Les bandes de qualité alimentaire sont conformes aux normes CE 1935/2004 et aux normes de la FDA



Ammeraal Beltech propose les solutions de bande adaptées à tous vos process dans les industries de la viande, de la volaille et des produits de la mer, notamment :

- » Abattage (porc/viande rouge/volaille)
- » Découpe/tri
- » Transformation
- » Logistique interne
- » Emballage

Nos bandes ont «une longueur d'avance sur la concurrence »



Sécurité alimentaire et hygiène

- Une hygiène non maîtrisée à n'importe quelle étape de votre process de production peut affecter la qualité et la durée de conservation de vos produits et peut même causer des risques sanitaires.
- Nos concepts et produits hygiéniques se sont révélés être la solution dans de nombreux cas.
- Chaque jour, nos spécialistes sont confrontés aux contraintes que vous rencontrez ; demandez l'opinion des spécialistes d'Ammeraal Beltech sur votre exigence ou problème spécifique.

Plus d'informations sur www.ammeraalbeltech.com



Partenaire de confiance dans les industries de la viande, de la volaille et produits de la mer

Ammeraal Beltech accompagne ses clients, utilisateurs et constructeurs, pour fournir des solutions de convoyage qui améliorent la qualité de vos produits, réduisent les temps de maintenance et les coûts de production.

Solutions innovantes répondant aux défis des clients :

Défis de l'industrie	Solution Ammeraal Beltech
Facilité de nettoyage	Design hygiénique dans toute la gamme de produits Ammeraal Beltech
Panne de bande	Bandes modulaires résistantes Bandes synthétiques résistantes aux chocs Bandes homogènes à usage intensif
Impacts / coupures	Bandes modulaires en matériau polymère résistant aux coupures
Conditions de fonctionnement extrêmes	Bandes conçues pour les environnements de travail difficiles
Produit collant ou humide	Matériau anti-adhérent ou traités

uni UCB – la solution modulaire spécialisée

“uni UCB offre des performances incroyables pour une bande légère ; il s’agit d’une réelle alternative aux bandes plus lourdes et plus chère. De plus, elle est très facile à mettre en oeuvre , à entretenir et nettoyer . Dans votre environnement de production , moins d’eau et de produits de nettoyage sont nécessaires , ce qui signifie une diminution de vos coûts énergétique et de votre empreinte en CO2 ”



Des solutions de transport adaptées avec des bandes classiques...



uni MPB – Bande pour la transformation de la viande

- modules d'un seul tenant, verrouillage de l'axe, surfaces ouvertes ou fermées, galets ou revêtements caoutchouc
- matériaux : POM/PE/NBWR, acétal POM-DI pour la résistance aux coupures
- qualité alimentaire conforme aux normes NSF/USDA
- un favori de l'industrie



uni UCB – UltraClean Belt

- une nouvelle étape vers l'hygiène et la facilité de nettoyage
- entretien facile
- une partie intégrante de notre concept SAFE & CLEAN
- matériaux : POM-DI, PP-i, PE-I
- qualité alimentaire conforme aux normes NSF/USDA



Bandes synthétiques Ropanyl et Nonex

- qualité alimentaire (conforme aux normes CE et FDA), facile à nettoyer
- bonne résistance aux huiles et aux graisses
- excellente résistance aux agents de nettoyage
- disponible en bleu et blanc
- bords scellés



RAPPLON® Bandes homogènes RAPPLON® de qualité alimentaire

- remplacement rapide
- guidage simple qui préserve les roulements
- installez et oubliez
- normes d'hygiène les plus élevées, les bactéries n'ont nulle part où se cacher
- une jonction simple à la portée de tous



... et spécialisées



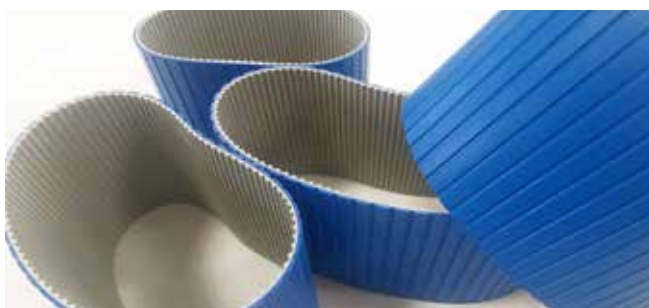
Les bandes de fabrication de saucisses

- différents profils de surface
- disponible avec option antimicrobienne
- bords scellés de protection des câbles de traction en aramide
- revêtement en silicone (Silam) pour assurer une bonne adhérence dans des environnements froids et humides
- résistance à l'huile et aux produits chimiques



bandes AmSqueeze pour séparatrices

- construction de bande robuste
- surface facile à nettoyer
- revêtement résistant à l'usure
- Qualité alimentaire (conforme aux normes CE et FDA)



Bande technique

- Solution 100 % sur mesure
- large gamme de revêtements supérieurs et de couches de traction, des courroies synthétiques aux courroies crantées
- Qualité alimentaire (conforme aux normes CE et FDA)
- solution usinée par jet d'eau jusqu'à l'équipement CNC



BlueSync - bandes hygiéniques

- Qualité alimentaire (conforme aux normes CE et FDA)
- Entraînement de bande sans patinage – même dans des environnements humides ou gras
- hygiène améliorée avec notre garantie de scellement intégral
- nettoyage facile, grâce aux bords scellés



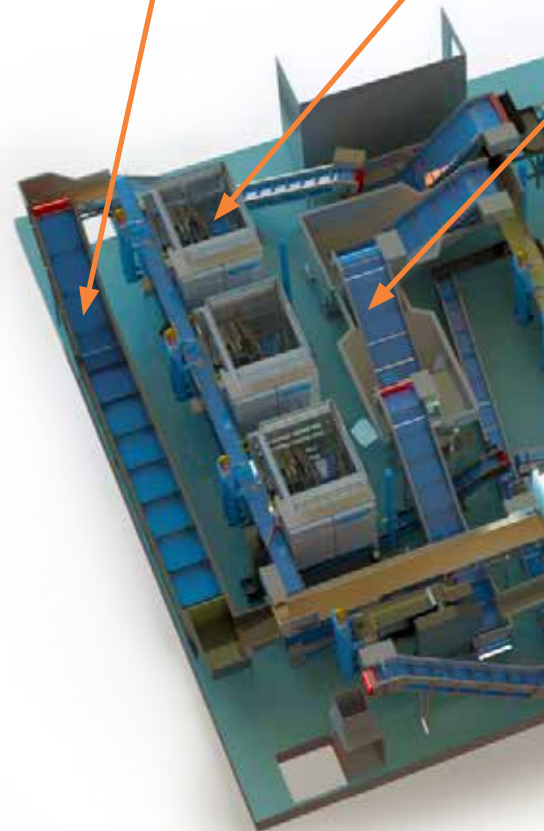
Bandes pour l'industrie du poisson et des fruits de mer

Les environnements opérationnels de cette industrie, souvent extrêmes, exigent des bandes avec des caractéristiques spéciales.

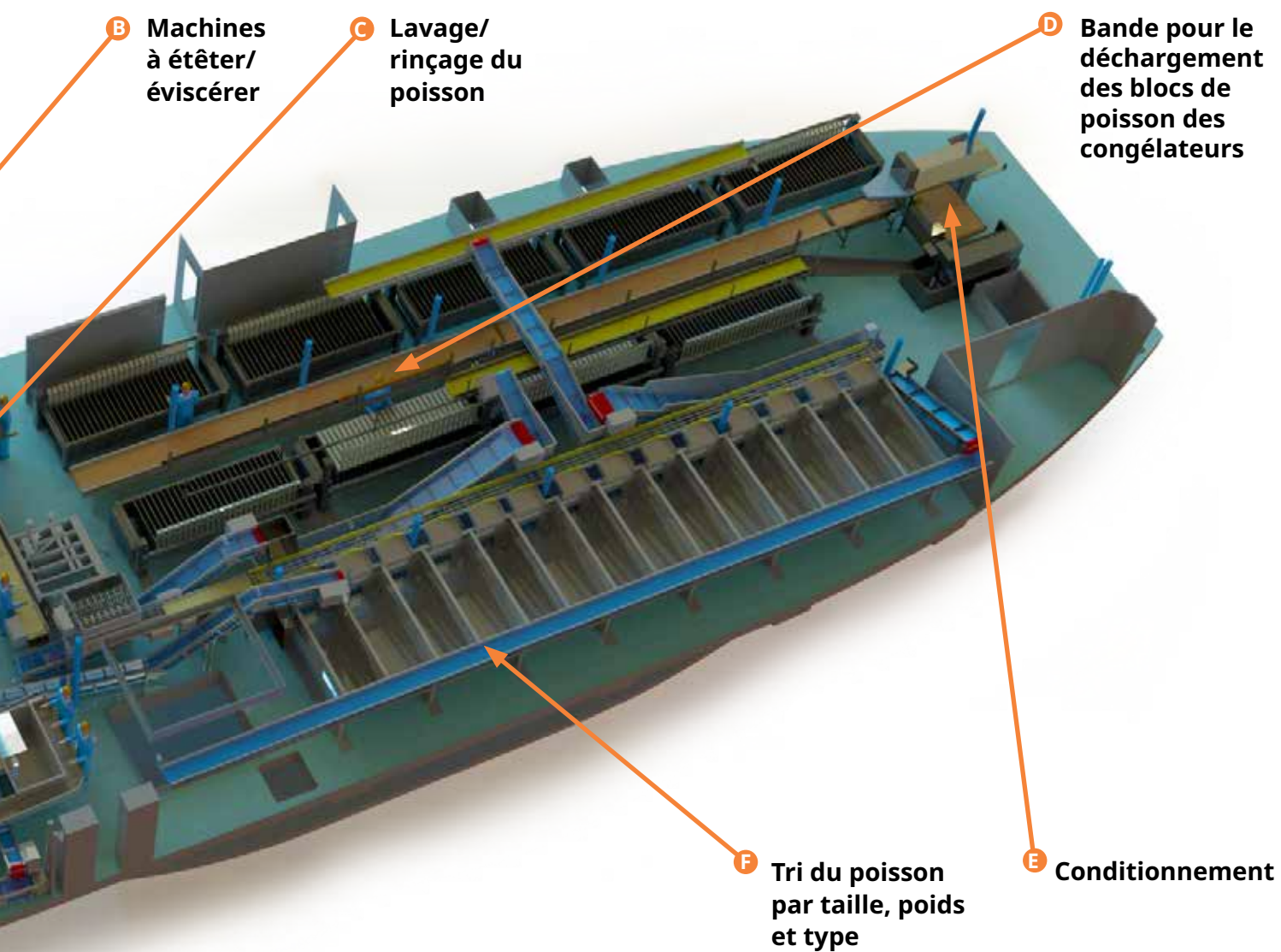
Dans certains cas, les bandes doivent être lisses et imperméables à l'eau ou aux huiles – dans d'autres cas, une force de traction extrêmement élevée ou une grande résistance aux chocs sont nécessaires.

Ammeraal Beltech offre tout cela, avec sa bande modulaire de qualité alimentaire la plus résistante du marché, et bien plus encore.

A Arrivée du poisson en bacs



« De l'étourdissement, zone d'abattage, éviscération, filetage et tranchage à la mise en barquettes, gestion des déchets et conditionnement, Ammeraal Beltech nous fournit les bandes adaptées à nos besoins. »



L'hygiène, l'efficacité et la facilité d'entretien sont la priorité absolue dans la transformation du poisson et des fruits de mer.

Ammeraal Beltech fournit les bandes les plus hygiéniques du marché aux clients exigeant la meilleure nettoyabilité, y compris une gamme complète de bandes faciles à nettoyer pour les poissons et fruits de mer tels que les crevettes, le saumon, le thon, etc.



Soliflex PRO et Soliflex PRO mini – la bande hygiénique ultime

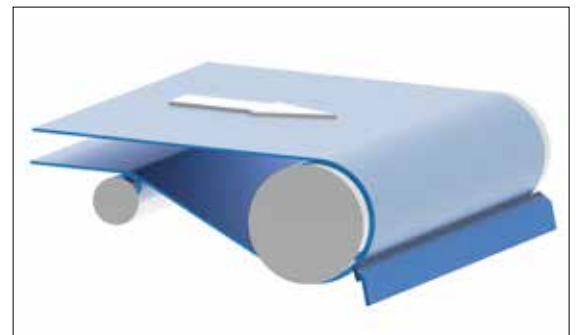
Les bandes Soliflex PRO et Soliflex PRO mini sont une **solution gagnante pour l'industrie alimentaire**, offrant l'hygiène ultime et un coût d'utilisation réduit.

- conception de bande unique et ultra-hygiénique
- entraînement positif et guidage latéral – sans entretien
- excellentes propriétés de décollement de produit ; moins de déchets, facilité de nettoyage en un minimum de temps et économie d'eau
- conception unique des plots et des pignons
- positionnement personnalisable des plots et accessoires
- bandes et accessoires bleus pour une sécurité alimentaire accrue



Accessoires

- Matériaux et structures adaptés à votre application
- **AmFlight** comme solution unique pour le transport incliné
- **UltraScraper** – un racleur métal-détectable et antimicrobien pour une hygiène et une sécurité alimentaire optimisées



UltraScraper



SAFE & CLEAN



Bande modulaire uni UCB (Ultra Clean Belt)



Bande homogène Soliflex PRO

La génération de bandes issue du concept SAFE & CLEAN

La sécurité alimentaire est plus importante que jamais ! En tant que fabricant leader de bandes transporteuses et de process, en particulier pour l'industrie alimentaire, Ammeraal Beltech développe en permanence de nouvelles générations de produits et de solutions axés sur l'hygiène, la pierre angulaire de votre activité et de celle d'Ammeraal Beltech. La confiance dans notre démarche en matière de sécurité alimentaire est la raison primordiale justifiant le choix d'Ammeraal Beltech comme fournisseur de bande.

Le concept **SAFE & CLEAN** vous aide de deux manières :

SAFE

- des produits sûrs, en totale conformité avec les normes internationales telles que la CE 1935/2004, l'UE 10/2011 et celles de la FDA
- conception, couleurs et matériaux de bande qui vous aident à mettre en œuvre votre programme HACCP/homologation ISO 22000
- solutions innovantes pour éviter la migration vers les denrées alimentaires
- Fiches techniques et attestations pour la traçabilité des matériaux utilisés

CLEAN

- bandes nettoyables facilement et rapidement
- réduction drastique des coûts de nettoyage
- moins de main-d'œuvre, d'eau et de détergent requis
- conceptions uniques pour un nettoyage facilité (pas d'endroits où les bactéries peuvent se dissimuler)
- possibilité de nettoyer en fonctionnement
- meilleur contrôle de la contamination croisée, grâce au contraste visible entre la bande bleue et le produit alimentaire

Ammeraal Beltech Safe & Clean
réduit vos coûts de nettoyage



One-Stop Belt Shop

Nous offrons une large gamme de produits de convoyage. En choisissant Ammeraal Beltech, non seulement vous réduisez votre base de fournisseurs, mais avez également accès à notre réseau mondial de spécialistes de l'industrie et des produits.

Expérience – Nous sommes établis aux Pays-Bas depuis 1950, année de l'invention d'une bande révolutionnaire destinée à la cuisson ; et nombre de nos sociétés affiliées sont actives dans le secteur des bandes et courroies depuis plus d'un siècle.

Échelle – nous avons une vraie présence mondiale – avec 25 000 clients dans plus de 150 pays ; plus de 2 500 employés, sept usines de fabrication et 80 centres de service différents dans 25 pays.

Portée – Nous offrons des solutions pour la quasi-totalité des secteurs industriels d'importance, tels que l'automobile et les pneumatiques, l'alimentaire, le textile, le tabac, l'imprimerie et le papier, le bois, le transport aérien, la construction la logistique et la distribution.



Source : Audi AG



stocks locaux
remplacement rapide des bandes
délai de livraison réduit
assistance 24 heures sur 24,
7 jours sur 7

La gamme de produits la plus complète du marché



Livraison juste-à-temps

Chez Ammeraal Beltech, nous comprenons l'importance de la productivité dans votre entreprise, car nous savons à quel point les temps d'arrêt peuvent être coûteux et dérangeants.

Une combinaison solide de couverture géographique, de connaissance du secteur d'activité et de gestion de produit, telle est la base de notre organisation innovante et axée sur le service.

Ammeraal Beltech dispose d'une équipe internationale de vente et de service et d'un réseau de partenaires prêts à vous aider 24 h/24 !

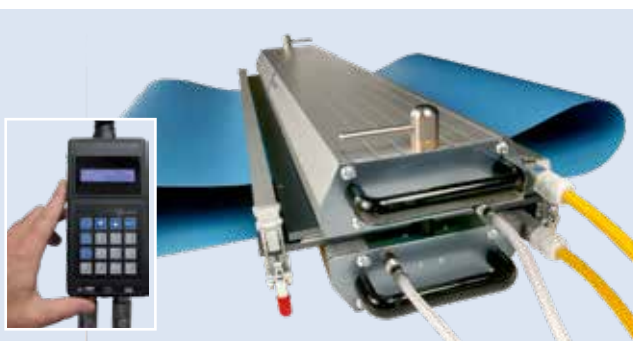


28 sociétés d'exploitation dans le monde



Conseils, produits, fabrication et service exceptionnels

- Ammeraal Beltech propose une large gamme de solutions et accessoires de bande pour vous aider à améliorer les process afin de garantir une productivité fluide.
- Le personnel qualifié est joignable à tout moment pour installer ou réparer des bandes, en utilisant un équipement professionnel adapté aux usines de production.
- La plupart des commandes peuvent être envoyées directement du stock.



Jonction de bandes rapide, facile et précise

Avec notre vaste gamme d'équipements de jonction Maestro, Ammeraal Beltech a fait d'importants progrès dans les domaines critiques de la qualité, de la vitesse et de la précision de jonction.

Notre nouveau boîtier de commande de presse de jonction compact, manuel ou programmé, est le parfait complément à notre presse Maestro, pour une jonction précise, rapide et facile!

**En découvrir davantage sur le site
www.ammeraalbeltech.com**

Contacts locaux

... et 150 autres centres de service
sur ammeraalbeltech.com

Allemagne

T +49 4152 937-0
info-de@ammeraalbeltech.com

Argentine

T +54 11 4218 2906
info-ar@ammeraalbeltech.com

Australie

T +61 3 8780 6000
info-au@ammeraalbeltech.com

Autriche

T +43 171728 133
info-de@ammeraalbeltech.com

Belgique

T +32 2 466 03 00
info-be@ammeraalbeltech.com

Canada

T +1 905 890 1311
info-ca@ammeraalbeltech.com

Chili

T +56 2 233 12900
info-cl@ammeraalbeltech.com

China

T +86 512 8287 2709
info-cn@ammeraalbeltech.com

Colombie

T +57 893 9890
info-co@ammeraalbeltech.com

Corée du Sud

T +82 31 448 3613-7
info-kr@ammeraalbeltech.com

Danemark

T + 45 7572 3100
info-dk@ammeraalbeltech.com

Espagne

T +34 93 718 3054
info-es@ammeraalbeltech.com

États-Unis

T +1 847 673 6720
info-us@ammeraalbeltech.com

Finlande

T +358 207 911 400
info-fi@ammeraalbeltech.com

France

T +33 3 20 90 36 00
info-fr@ammeraalbeltech.com

Hongrie

T +36 30 311 6099
info-hu@ammeraalbeltech.com

Inde

T +91 44 265 34 244
info-in@ammeraalbeltech.com

Israël

T +972 4 6371485
info-il@ammeraalbeltech.com

Italie

T +39 051 660 60 06
info-it@ammeraalbeltech.com

Japon

T +81 52 433 7400
info-jp@ammeraalbeltech.com

Luxembourg

T +352 26 48 38 56
info-lu@ammeraalbeltech.com

Mexique

T +52 55 5341 8131
info-mx@ammeraalbeltech.com

Malaisie

T +60 3 806 188 49
info-my@ammeraalbeltech.com

Pays-Bas

T +31 72 57 51212
info-nl@ammeraalbeltech.com

Pologne

T +48 32 44 77 179
info-pl@ammeraalbeltech.com

Portugal

T +351 22 947 94 40
info-pt@ammeraalbeltech.com

République Tchèque

T +420 567 117 211
info-cz@ammeraalbeltech.com

Royaume-Uni

T +44 1992 500550
info-uk@ammeraalbeltech.com

Singapour

T +65 62739767
info-sg@ammeraalbeltech.com

Slovaquie

T +421 255648542
info-sk@ammeraalbeltech.com

Suède

T +46 (0) 10 130 96 00
info-se@ammeraalbeltech.com

Suisse

T +41 55 2253 535
info-ch@ammeraalbeltech.com

Thaïlande

T +66 2 902 2604-13
info-th@ammeraalbeltech.com

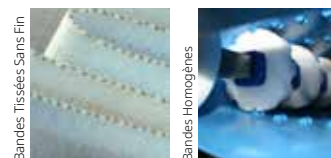
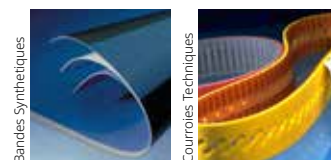
Turquie

T +90 232 877 0700
info-tr@ammeraalbeltech.com

Vietnam

T +84 8 376 562 05
info-vn@ammeraalbeltech.com

Conseils pratiques Pour tous vos besoins en bandes Stock et service locaux



Coordonnées Générales:

Ammeraal Beltech
P.O. Box 38
1700 AA Heerhugowaard
The Netherlands

T +31 (0)72 575 1212
info@ammeraalbeltech.com

amma.com