



Ammeraal Beltech member European Hygienic Engineering & Design Group



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

Fiche technique du produit uni MPB 20 % Flush Grid Nub Top





Des propriétés anti-adhérentes et de drainage exceptionnelles pour l'industrie des produits de la mer.

Nous avons conçu cette bande avec une surface de contact anti-adhérente unique, spécialement adaptée au traitement des produits de la mer comme des crevettes, avec des petits plots répartis uniformément et, quand cela est possible possible, non alignés, réduisant ainsi l'adhérence des produits humides à la bande, réduisant ainsi le gaspillage de produits et améliorant la nettoyabilité.

La nouvelle bande modulaire **MPB 20 % Flush Grid Nub Top** est une évolution de la gamme uni MPB, avec tous les accessoires habituels tels que les butées et écailles de rive.

CARACTÉRISTIQUES

- Surface Nub Top unique
- Espace ouvert : 20 %
- Pas: 2 pouces (50,8 mm)
- Matériau standard disponible : PE/PP/POM
- · Disponible en bleu ou en blanc
- Type d'axes : axes de verrouillage de 8 mm faciles à utiliser
- · Compatible avec les pignons d'entraînement uni UltraClean

AVANTAGES

- · Meilleure qualité antiadhérente
- · Excellentes propriétés de drainage
- Amélioration des conditions d'hygiène grâce à :
 - la surface avec les petits plots ronds et répartis
 - les charnières ouvertes dynamiques
 - les pignons d'entraînement UltraClean
- · Bande résistante
- Substitution parfaite des bandes de nos principaux concurrents
- Entretien facile













