

# uni DTB: il nastro migliore per il disosso e la rifilatura



Nelle applicazioni del processo di lavorazione della carne rossa, la lunga durata e la facilità di pulizia sono caratteristiche fondamentali dei nastri trasportatori. Con decenni di esperienza nel settore, Ammeraal Beltech propone una nuova soluzione innovativa per affrontare queste sfide: la **serie uni DTB**.

Guarda il video:



La serie **uni DTB** è il nostro nastro modulare più avanzato per il disosso e la rifilatura della carne rossa.

La combinazione di un design innovativo e di un materiale altamente resistente rende la serie uni DTB la scelta perfetta per aumentare la durata complessiva del nastro e ridurre i costi operativi aumentando la produttività.

## Caratteristiche principali:

- Design ottimizzato del nastro, area di impatto del coltello ridotta e bordi del nastro rinforzati
- Proprietà di resistenza al taglio e superficie superiore del nastro migliorata, per una maggiore durata
- Standard in polichetone blu e bianco, il più adatto per le applicazioni di disosso e rifilatura
- Maggiore sicurezza alimentare, grazie alla riduzione del rischio di contaminazione dei prodotti da corpi estranei
- Design a modulo unico Single Link® fino a 28"
- Montaggio e smontaggio facili e veloci, grazie al sistema di chiusura "lockpin" del perno
- Perno da 8 mm per una maggiore resistenza
- Pignoni UltraClean DTB



**Massima**  
durata



**Sanificazione**  
più Veloce

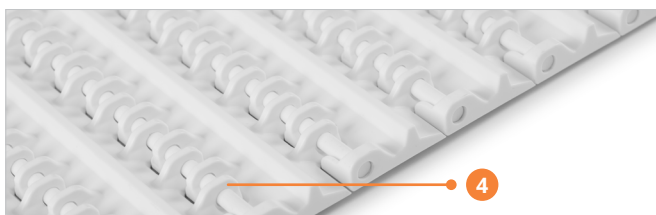
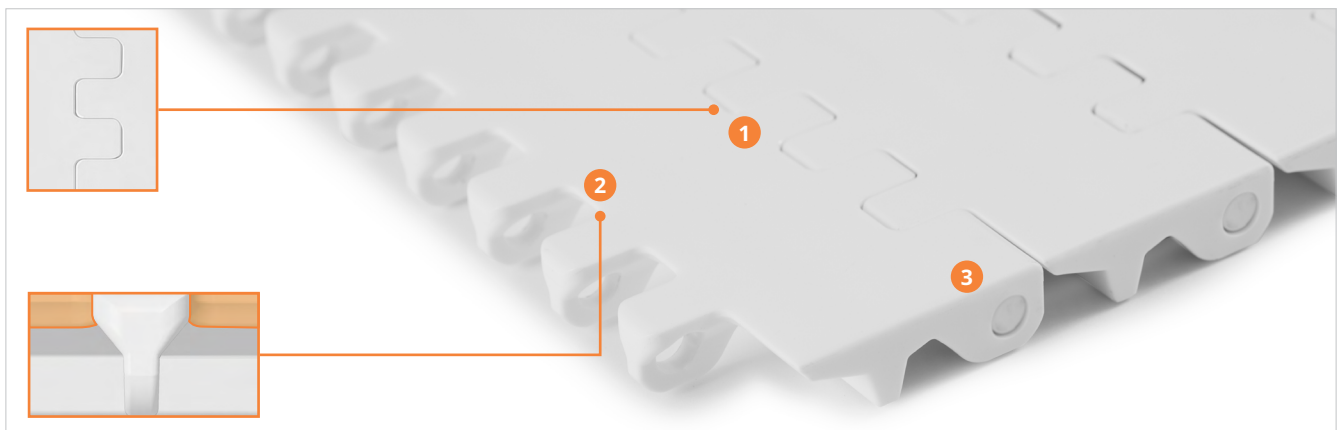


**Minor**  
Fermo di  
Esercizio



**Costi**  
Ridotti

Progettati da ingegneri esperti nella realizzazione dei nastri modulari Ammeraal Beltech e ottenuti con i materiali più adatti per applicazioni specifiche, il nastro uni DTB è la migliore soluzione per il processo di lavorazione della carne ed è pensato per far fronte alle principali sfide del settore.



Particolarità	Benefici
1 Cerniera a forma di S per ridurre l'area di impatto del coltello	Maggiore resistenza agli urti e all'usura
2 Nuovo design della superficie superiore del nastro, dimensione della cerniera ottimizzata	Maggiore durata del nastro
3 Robusta cerniera di 25 mm (1") sui bordi del nastro	Resistenza e stabilità migliorate
4 Speciale design a cerniera aperta sul lato inferiore	Ottimale per la pulizia CIM/CIP
5 Sistema unico di bloccaggio con lockpin standard da 8mm	Costi di manutenzione ridotti, montaggio e smontaggio facili e veloci

### Scoprite i vantaggi del polichetone rispetto alla resina acetica (POM) nella lavorazione primaria della carne:

Caratteristiche	Benefici
Maggiore resistenza agli urti	Riduzione significativa della rottura di moduli e cerniere
Maggiore resistenza all'abrasione e al taglio	Maggiore durata del nastro
Straordinaria duttilità	Maggiore sicurezza alimentare, riduzione del rischio di contaminazione del prodotto

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



Scansiona il codice QR per trovare il tuo contatto locale

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

T +31 (0)72 575 1212

[www.ammeraalbeltech.com](http://www.ammeraalbeltech.com)