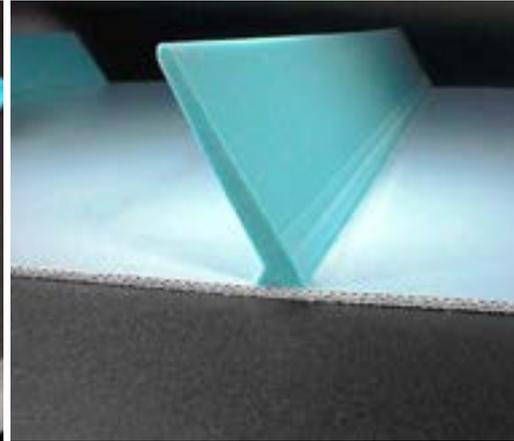
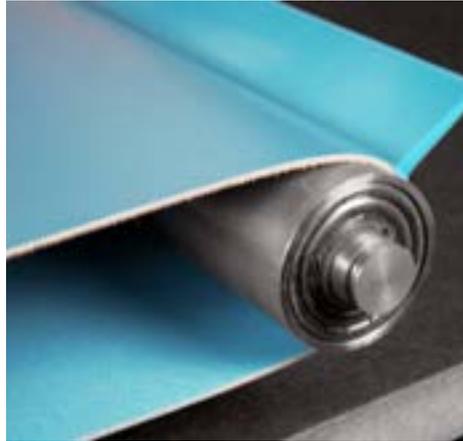


Tacos sin base para atender a las demandas de higiene



Ammeraal Beltech ha establecido estándares en el campo de la higiene. La investigación y desarrollo continuos han tenido como resultado el diseño de una gama de aletas empujadoras higiénicas sin patas con costuras de soldadura de alta frecuencia.

Comparada con las técnicas convencionales, el proceso de soldadura de alta frecuencia produce una conexión mucho más fuerte entre la banda y el portador. Esta característica implica que las bandas con aletas sin patas son especialmente aptas para aplicaciones en las que se empleen diámetros de polea pequeños.

Los tacos sin base soldadas a alta frecuencia pueden limpiarse minuciosamente de manera rápida y sencilla, gracias a la transición lisa entre banda y aleta.

Son flexibles y estables, y sientan un nuevo estándar en los accesorios de bandas de transporte. Estas aletas se mantienen verticales debido a la exclusiva forma del pie, que está casi nivelado con la cubierta de la banda.

Los tacos están disponibles en muchas alturas, varios colores, y distintos materiales, ej. PVC, TPU y TPE.

Innovación y Servicio en Bandas

Beneficios del producto

Debido a su diseño geométrico y a sus características físicas, los tacos ofrecen:

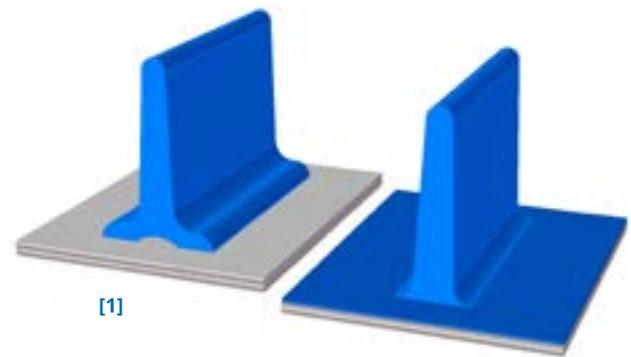
- Higiene mejorada
 - › Bandas y aletas más fáciles de limpiar
 - › Menor contaminación cruzada
 - › Menor cantidad de bacterias
- Flexibilidad aumentada
 - › Poleas más pequeñas
 - › Menos daños en el producto transportado
 - › Diseño compacto
- Diseño compacto/moderno del transportador
 - › Imagen mejorada
 - › Ahorro de costes
 - › Ahorro de energía
- Mejores aspectos visuales
 - › Diseño moderno
 - › Maquinaria y banda más limpias
- Ahorro de costes
 - › Menos material empleado en el transportador
 - › Tiempo de limpieza reducido
 - › Menor consumo de energía debido al menor peso
- Vida útil más larga de la banda
 - › Soldaduras más resistentes y duraderas
- Dirección sencilla
 - › Las bandas más limpias se dañan menos
- Posible una amplia gama
 - › Disponible en muchas alturas
 - › Disponible en muchos materiales
 - › Disponible en varios colores

Aplicaciones

Los tacos de Ammeraal Beltech pueden utilizarse con buenos resultados allí donde la limpieza, la higiene y las poleas de pequeño diámetro sean factores críticos. En consecuencia, las aletas sin patas son especialmente aptas para el uso en la industria alimentaria, como en:

- Panaderías
- Pastelerías
- Procesamiento de carne, ave y pescado
- Procesamiento de frutas y vegetales
- Productos lácteos

La protección frente a los microbios empieza por una higiene y limpieza adecuadas. Las prácticas actuales de limpieza e higiene siguen siendo esenciales y deben ser mantenidas.



[1] Aleta convencional
[2] Aleta higiénica sin patas



Asesoramiento experto, soluciones de calidad y servicio local para todas sus necesidades en bandas de transporte o de proceso.
ammeraalbeltech.com/es

Ammeraal Beltech
Pla. dels Avellaners, 15
08210 Barbera Del Valles
España

T +34 937 183 054
info-es@ammeraalbeltech.com

ammera.com

Esta información está sujeta a alteraciones debido a su continuo desarrollo. Ammeraal Beltech no será responsable por el uso incorrecto de la información expuesta anteriormente. Esta información sustituye a cualquier información previa. Todas las actividades llevadas a cabo y servicios procesados por Ammeraal Beltech están sujetas a los términos y condiciones generales de venta y entrega, como sean aplicados por sus empresas operativas.