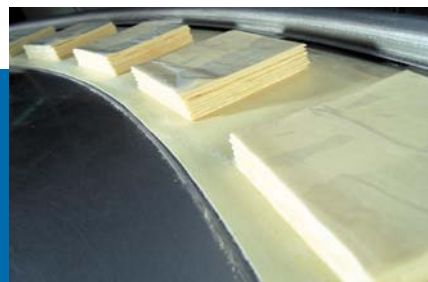




Ваш бизнес это
и наш бизнес!

Ammeraal Beltech:

- » знает Ваш процесс производства
- » знает Ваши потребности в лентах
- » обеспечивает поставки в срок





Знание Вашего производственного процесса

Специалист в Вашей индустрии

В пищевой промышленности Ammeraal Beltech в течение многих лет устанавливает стандарты: неизменное качество продукции и характерные для данного рынка требования к гигиене. Благодаря многолетним инновациям мы добились значительных успехов в безопасности и общем представлении о гигиене в пищевом производстве.

Безопасность и концепция гигиены в пищевом производстве

- » Крепкие и простые для чистки – *заваренные края ленты Amseal*
- » Защита от заражения – *не распушающиеся края KleenEdge*
- » Снижение нагрузки на глаза – *ленты голубого цвета*
- » Помощь в снижении роста бактерий – *АнтиМикробные ленты*
- » Простая чистка при подъеме – *захваты без ножки*
- » Покрытие без трещин для многослойных лент *Nonex u Ropanyl*
- » Простая, быстрая и эффективная чистка – *Модульные ленты uni®*
- » Модули по всей ширине ленты *Single Link®*
- » Беспроблемная наклонная транспортировка – *AmFlight*
- » Самосоединяющиеся части для гигиены и простой чистки – *модульные ленты без соединительных стержней*

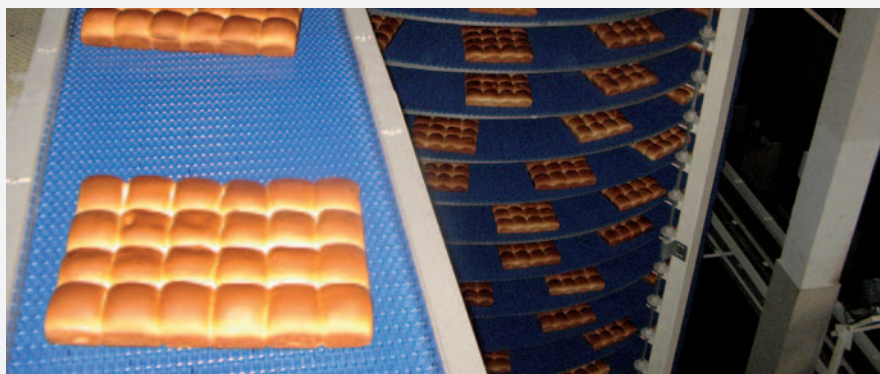
Продукты выполнены по международным пищевым стандартам, таким как EC1935/2004, FDA, USDA и содействию в программах HACCP



Санитария и гигиена

- Низкая гигиена на любой стадии Вашего производственного процесса может отразиться на качестве и сроке хранения Вашего продукта.
- Концепция гигиены доказала свою состоятельность во множестве случаев
- Новый опыт и знания получены в повседневной работе, спросите мнение экспертов Ammeraal Beltech о Ваших специфических проблемах и потребностях

Более подробная информация на www.ammeraal-rus.ru



Для Всех Ваших потребностей в лентах ...

Новинка **uni M-QNB NS** – неприлипающая лента идеальна для расстойки теста. Разработана для точной транспортировки в пищевой индустрии



Новые расстойные ленты для сырого теста

uni M-QNB NS создает превосходные условия для подхода теста после формовки. Простой сход продукта настойчивый благодаря неприлипающей поверхности в сочетании с размерами модулей ленты

Все модульные ленты uni раз(со)бираются просто и легко благодаря системе Lockrip. Износостойкость материала – гарантия долгого срока службы лент и цепей.

uni Flex SNB для наклонной транспортировки

55% открытой зоны ленты дает возможность максимального охлаждения. Лента может изгибаться во всех направлениях, что придает ей особую универсальность. Поверхность со специальным скруглением повышает качество продукта за счет уменьшения образования булочной пыли, по сравнению с металлическими сетками.



Решение задач с помощью uni® modular belts

Снижение энергопотребления

- Серия uni Flex это идеальное решение при комбинировании прямых и поворотных участков на одной ленте.
- Поворотные ленты нового поколения легко чистятся, благодаря улучшенному дизайну шарниров.
- Материал POM-D с улучшенными неприлипающими характеристиками, снижает трение, таким образом снижается и энергопотребление.

Более подробная информация на www.ammeraal-rus.ru

uni Flex SNB для компактных конвейерных систем. Комбинирование прямых и поворотных участков снижает количество переходных пластин



uni Flex ASB: испытанный вариант для спирального применения. Идеальный гигиеничный дизайн для охлаждения, заморозки, сушки и расстойки





... для обычного и специального применения



Ленты с поверхностью Nonex

- пищевые недорогие ПВХ ленты
- устойчивы к моющим реагентам
- синего цвета и антибактериальные



Ленты с поверхностью Roranul

- пищевые легко моющиеся ПУ ленты
- масло-жиростойкие
- устойчивы к истиранию и порезам



Тканевые ленты

- превосходные непрлипающие свойства
- меньшее время для чистки
- сварные ленты для ротор-штамп машин



Ленты без проскальзывания Ultrasynс

- для транспортировки без проскальзывания



Поворотные ленты

- гладкая транспортировка продукта



Ленты AmDough для формовки теста

- для ротор-штамп машин
- различная абсорбционная загрузка
- усиленные края



Ленты снятия с противня и обработки

- высокая теплопроводность
- устойчивость к порезам
- применимо на металлодетекторе





Поставка в срок



Ammeraal Beltech – один из мировых лидеров в производстве процессных и конвейерных лент с дистрибьюторской сетью и сервисными центрами более чем в 150 странах мира

Сочетание географического покрытия, знания сегментов рынка и менеджмента продукта являются основой инноваций в сервис-ориентированной организации.

Гарантируя качественное решение задач любой сложности, *Ammeraal Beltech* предлагает Вам всеобъемлющий ряд продуктов из модульных и синтетических лент, позволяющих обеспечить требования по заводской санитарии, гигиене и безопасности пищевого производства.



магазин "одной остановки"

местный склад

**быстрая замена лент
короткое время поставки**

круглосуточные поставки

Превосходный сервис, совет, производство

- *Ammeraal Beltech* разработал широкий ряд лент и дополнительных приспособлений, помогающих повысить уровень гигиены для защиты от инфекций и бактерий
- Обученный персонал по звонку заменит и установит ленты, используя профессиональное оборудование, применимое для пищевых предприятий
- Большинство заказов отправляется напрямую со склада

Более подробная информация на www.ammeraal-rus.ru

Ваш Контакт

Круглосуточный сервис

International Head Office

Ammeraal Beltech Holding B.V.
Handelsstraat 1
P.O. Box 38
1700 AA Heerhugowaard
The Netherlands

T + 31 72 5751212
F + 31 72 5716455
info@ammeraalbeltech.com
www.ammeraalbeltech.com

Москва

T 495 234 23 57
Ф 495 234 88 03
info@ammeraal-rus.ru

Санкт-Петербург

T 812 380 25 44
Ф 812 380 25 44
spb@ammeraal-rus.ru

Самара

T 846 998 65 64
Ф 846 998 65 66
ammeraal.samara@gmail.com



*Специальные решения для
хлебобулочного производства*

Уникальные модульные ленты

Гигиеничные синтетические ленты

**Специальные ленты для транспортировки
теста, расстойки и т.д.**