

Bandas Antimicrobianas para una higiene mejorada



Centrándose en la higiene en la industria del procesamiento alimentario, Ammeraal Beltech ha desarrollado una amplia gama de bandas transportadoras antimicrobianas, conservando las conocidas propiedades de las bandas de transporte ordinarias de grado alimenticio.

La gama de bandas antimicrobianas de Ammeraal Beltech utiliza materiales no-migratorios – una tecnología basada en los iones de plata. La banda tiene una seguridad probada para el contacto humano y es efectiva contra un amplio espectro de microorganismos.

Las bandas Antimicrobianas son un apoyo para:

- Reducir/eliminar la proliferación bacteriana en la banda
- Implementando el estándar ISO 22000 (anteriormente HACCP).
- Mejorar la higiene
- Inhibir la proliferación de bacterias

La gama de bandas de transporte Antimicrobianas (AM) – equipadas con cantos sellados Amseal – ayudarán a mantener la banda más limpia y a reducir la proliferación bacteriana en la superficie de la banda. Por supuesto, mantener y mejorar los procesos de limpieza sigue siendo esencial.

Innovación y Servicio en Bandas

Tecnología en seguridad alimentaria

Una tecnología no-migratoria basada en los iones de plata. Las cubiertas Antimicrobianas son inodoras, cumplen los requisitos del estándar de Grado Alimenticio y no permiten la migración de aditivos.

Todas las pruebas de migración están en consonancia con los requisitos de la FDA. Las bandas Antimicrobianas son aptas para el contacto con comestibles acuosos, ácidos y grasos, según los requisitos de la directiva CE 1935/2004.



Las bandas desarrolladas están formadas por varias capas (vea el dibujo), de las cuales la cubierta superior final no está "tratada". El material empleado para esta capa es o Nonex o Ropanyl, que son productos superiores y bien conocidos fabricados con una producción vanguardista, cuyo resultado es un acabado no poroso excepcionalmente fácil de limpiar.

Esta tecnología complementa, más que sustituye, la práctica de limpieza regular y minuciosa, que sigue siendo esencial (*). En caso de que algún daño en la cubierta superior cree zonas difíciles de limpiar, la capa antimicrobiana ayudará inhibiendo la proliferación de bacterias. El borde sellado Amseal y la cubierta o impregnación inferior están tratados con el mismo material Antimicrobiano.

Beneficios del producto

- Bandas Antimicrobianas con tecnología no migratoria, que inhibe la proliferación de bacterias sobre y dentro de la banda.
- Los iones de plata y las proteínas inactivas en el interior de las células, interrumpen la capacidad de las células microbianas de generar energía, causando así la muerte rápida de los microorganismos.
- El proceso de los iones de plata es permanente, no-migratorio y activo contra un amplio rango de microorganismos, como Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa y Listeria monocytogenes

Aplicaciones

Las nuevas bandas Antimicrobianas son aptas para el uso en prácticamente todos los sectores de la industria alimentaria. Éstos son sólo algunos ejemplos:

- Panadería
- Procesamiento de carne, ave y pescado
- Pastelería
- Productos lácteos
- Frutas y verduras

Precaución*

Bandas AntiMicrobianas

- No sustituyen los procesos actuales de limpieza
- No matan todas las bacterias conocidas
- No conservan los alimentos ni prolongan su vida

() 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. La propiedad antibacteriana no sustituye los procedimientos de limpieza actuales. Ayudará a aumentar sus niveles de higiene, pero no es una protección frente a bacterias tóxicas o causantes de enfermedades.*



Bandas Sintéticas



Bandas Tejidas Sin Fin



Bandas Modulares



Bandas Especiales



Bandas Homogéneas



Fabricación y Servicio

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