

uni DTB: Das erstklassige Entbeinungs- und Zerlegeband



Bei der Verarbeitung von rotem Fleisch sind eine lange Lebensdauer und Reinigungsfreundlichkeit die wichtigsten Merkmale von Transportbändern. Ammeraal Beltech verfügt über jahrzehntelange Erfahrung in der Branche und hat eine innovative Lösung für diese Herausforderungen entwickelt: **das uni DTB.**

Sehen Sie sich das Video an:



Das **uni DTB** ist unser fortschrittlichstes Modulband zum Entbeinen und Zuschneiden von rotem Fleisch. Mit einer leistungsfähigen Kombination aus innovativem Design und strapazierfähigem Material ist das uni DTB die perfekte Wahl, wenn Sie die Lebensdauer des Bandes erhöhen, Ihre Betriebskosten senken und dabei die Produktivität steigern möchten.

Hauptmerkmale:

- Optimiertes Banddesign und verstärkte Bandkanten
- Erhöhte Schnittfestigkeit und eine vergrößerte Oberfläche der Nutzseite für eine längere Lebensdauer
- Standardmäßig in Polyketon lieferbar, dem Material, das sich am besten für Entbeinungs- und Zuschneidanwendungen eignet
- Verbesserte Lebensmittelsicherheit aufgrund eines geringeren Risikos einer Kontamination durch Fremdkörper
- Einteilige Module mit einer Breite von bis zu 28 Zoll
- Schnelle und einfache Montage und Demontage dank Lockpin-Technologie
- Bewährte, 8 mm starke Stäbe für zusätzliche Haltbarkeit
- UltraClean DTB einteilige Kettenräder

Das uni DTB wurde von erfahrenen Modulbandentwicklern von Ammeraal Beltech in Zusammenarbeit mit der Industrie entwickelt und wird aus den für die Aufgabe am besten geeigneten Materialien hergestellt. Es ist dazu bestimmt, das klassenbeste Modulband in der primären Fleischverarbeitung zu werden und Sie von allen Sorgen in Bezug auf Lebensdauer, Hygiene und Produktivität zu befreien!



Eigenschaften	Vorteile
1 S-förmiges Scharnier zur Minimierung des Messereinhakens	Verbesserung der Produktivität, sichere Zerlegung
2 Neues Design der Tragseite, optimierte Scharniergröße	Hohe Standzeit, besserer Schnitt
3 Starkes 25-mm-Scharnier an den Bandkanten	Verbesserte Standzeit und Stabilität
4 Spezielle offene Scharnierkonstruktion an der Unterseite	Optimal für CIM/CIP-Reinigung
5 Standardmäßig einzigartiger 8-mm-Lockpin	Geringere Wartungskosten, schnelle und einfache Montage und Demontage

Entdecken Sie die Vorteile von Polyketon gegenüber Acetal (Polyoxymethylen) in der primären Fleischverarbeitung:

Merkmale	Vorteile
Verbesserte Schlagzähigkeit	Deutlich weniger Gelenk- und Modulbrüche
Höhere Abrieb- und Schnittfestigkeit	Längere Standzeiten
Besonders hohe Dehnbarkeit	Höhere Lebensmittelsicherheit, geringeres Risiko einer Produktkontamination



Kompetente Beratung, Service und hochwertige Lösungen für Ihren gesamten Bandbedarf.
ammeraalbeltech.com/de

Ammeraal Beltech
Mercatorstr. 103
21502 Geesthacht
Deutschland

Änderung dieser Informationen aufgrund ständiger Weiterentwicklung vorbehalten. Ammeraal Beltech übernimmt keine Haftung für die missbräuchliche Verwendung obiger Informationen. Diese Informationen ersetzen frühere Veröffentlichungen. Alle Leistungen und Lieferungen durch Ammeraal Beltech unterliegen den allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen seiner Betriebe.

T +49 4152 937 0
info-de@ammeraalbeltech.com