

RIDUZIONE DEI TEMPI DI INATTIVITÀ E AUMENTO DELLA PRODUTTIVITÀ NELLE APPLICAZIONI A MICROONDE PER LA PANCETTA

Il nastro Serie 900 Heavy-Duty Edge di Intralox è una soluzione robusta e resistente ai guasti progettata specificamente per affrontare le sfide che le aziende di lavorazione della carne suina devono affrontare nelle applicazioni a microonde. I nastri S900 Heavy-Duty Edge sono disponibili con opzioni di superficie Raised Rib e Flush Grid.

Il motivo del nastro si estende fino al bordo, consentendo un utilizzo del nastro pari al 100%. Questo consente di evitare l'arricciatura della pancetta cotta e permette alle aziende di impilare più prodotti e aumentare la produttività.

Con i perni senza testa, il design Heavy-Duty Edge impedisce lo spostamento dei perni causato dall'espansione termica, eliminando la rottura dei bordi e riducendo al minimo il rischio di contaminazione da sostanze estranee e i tempi di inattività.

Inoltre, abbiamo ottimizzato la rimozione e l'assemblaggio dei nastri con il nuovo strumento per la rimozione dei perni nell'ambito della linea di prodotti Intralox® FoodSafe™.

Caratteristiche	Vantaggi
Motivo del nastro esteso al bordo del nastro	<ul style="list-style-type: none"> Riduzione delle perdite di prodotto Maggiore utilizzo della superficie del nastro Geometria dei trasferimenti più uniforme
Heavy-Duty Edge	<ul style="list-style-type: none"> Meno punti di incastro Design robusto Maggiore durata
Design dei perni senza testa	<ul style="list-style-type: none"> Migliore tolleranza della gamma di temperatura Facile rimozione dei perni Riduzione del rischio di contaminazione da materiale estraneo



Nastro Intralox S900 Raised Rib Heavy-Duty Edge

Per ulteriori informazioni sul nastro S900 riprogettato, contattate il [Servizio clienti Intralox](#).