

EINFACHER „DROP-IN“-ERSATZ FÜR ALLE HYGIENISCHEN FÖRDERBÄNDER MIT STOLLENANTRIEB

Mit der Einführung von Förderbändern der Intralox® LugDrive™ Serie 8140 aus A23-Material können Bäckereien jetzt auf das stabilste und hygienischste Band aufrüsten, das für die Handhabung von rohem Teig erhältlich ist.

Zur Verwendung als Ersatzband im direkten „Drop-in“-Verfahren für Ihre vorhandenen Teig-Elevatoren, Teigportionierer und horizontalen Förderer mit Stollenantrieb sind minimale bis keine Änderungen an der Ausrüstung erforderlich. Darüber hinaus steht das Intralox-Expertenteam für Backwaren und Snacks, darunter technische Experten, Kundenservice- und Anwendungsspezialisten, zu Ihrer Verfügung, um bei der Bewältigung der schwierigsten Herausforderungen bei der Teigbeförderung behilflich zu sein.

Merkmale und Vorteile



Matte Bandoberfläche für sauberes und einfaches Ablösen des Teiges



Weniger Produktablagerungen für hochwertigeren Teig



Hergestellt aus Polyurethan A23 für längere Bandlebensdauer



Minimierte Einfallstellen für verbesserte Schableistung



Glattere Stollen für ein hygienischeres Ergebnis



Ihr Intralox-Kundenbetreuer kann Sie bei der optimalen Positionierung der Schaber unterstützen.

10

MONATE AMORTISATIONS-ZEITRAUM

75 %

KÜRZERE BAND-REINIGUNGSZEITEN

90 %

WENIGER PRODUKTABFÄLLE

Wenn Sie mehr über die überragenden Eigenschaften der LugDrive S8140-Förderbänder aus A23 bei der Teigbeförderung erfahren möchten, [wenden Sie sich an den Intralox-Kundenservice](#).