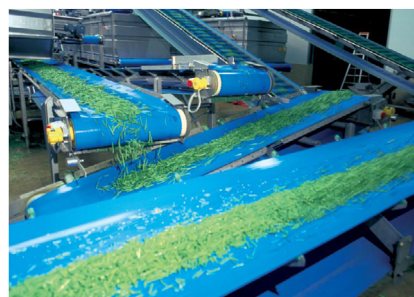
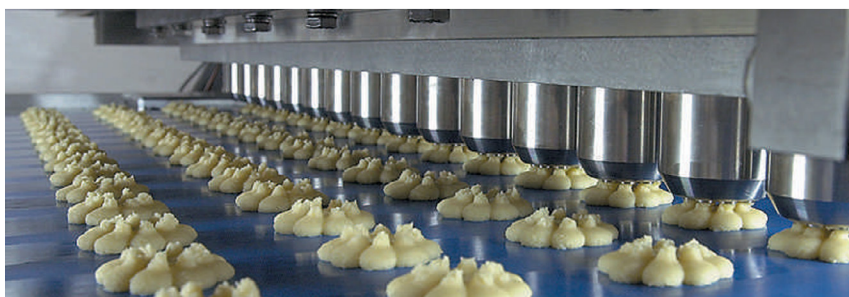


Antimikrobielle bånd Forbedret hygiejne



Med fokus på hygiejne i fødevareindustrien har Ammeraal Beltech udviklet et bredt program af Antimikrobielle bånd, der samtidig har bevaret de velkendte egenskaber fra standard fødevarebånd.

Ammeraal Beltech's Antimikrobielle bånd benytter indlejrede materialer – en teknologi baseret på sølv-ioner. Båndene er godkendt for menneskelig kontakt og er effektive mod et bredt spektrum af mikroorganismer.

Antimikrobielle bånd kan hjælpe med at:

- reducere/nedbringe bakterievæksten i båndet
- implementere HACCP
- forbedre hygiejnen
- hæmme bakterievæksten

Med Antimikrobielle bånd – forsynet med Amseal forseglede kanter – undgår du flossede kanter og reducerer væksten af bakterier i båndet. Opretholdelse og løbende forbedring af allerede eksisterende rengøringsprocedurer forbliver essentielle.



Ammeraal Beltech er medlem af European Hygienic Engineering & Design Group



Food Grade bånd er i overensstemmelse med EC 1935/2004 og FDA standarder

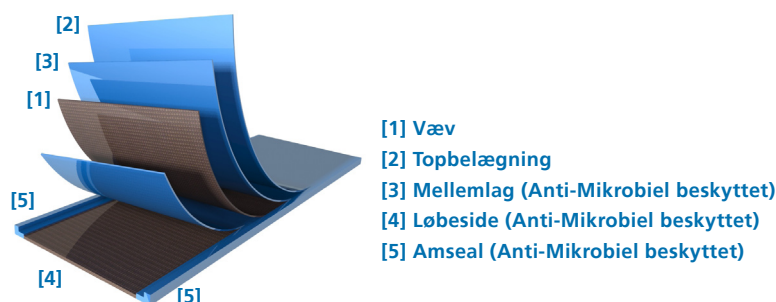
Innovation & Service

Fødevare Sikkerhed Teknologi

Indlejret teknologi baseret på sølv-ioner. De AntiMikrobielle belægninger afgiver ingen bismag, opfylder internationale standarder og har ingen migration af additiver.

Alle migrationstest er i overensstemmelse med FDA.

AntiMikrobielle bånd er egnet til kontakt med vandholdige, sure og fede fødevarer i overensstemmelse med EC 1935/2004 direktivet.



De nyudviklede bånd består af flere lag (se tegning). Selve topbelægningen er ikke »behandlet«. Den er fremstillet af Nonex eller Ropanyl- velkendte og respekterede materialer i fødevarerindustrien. Det hele fremstilles på et state-of-the-art produktionsanlæg, hvilket resulterer i en non-porøs rengøringsvenlig finish.

Denne teknologi supplerer en grundig og regelmæssig rengøringsprocedure, som forbliver essentiel (*). I tilfælde af en skade i topbelægningen, der vanskeliggør en ordentlig rengøring, vil det AntiMikrobielle lag hjælpe med at hæmme væksten af bakterier. Den forseglede kant Amseal og løbesiden er ligeledes behandlet med AntiMikrobielt materiale.

Produktfordele

- AntiMikrobielle bånd med indlejret teknologi, der hæmmer væksten af bakterier på og i båndet.
- Sølv-ionerne binder og inaktiverer proteinerne inde i mikroberne og forhindrer dermed mikrobernes evne til at genere energi og dele sig, hvorved mikroberne hurtigt dør.
- Sølv-ionernes proces er permanent, ikke-migrerende og aktiv mod en bred vifte af mikroorganismer så som E. coli, pseudomonas aeruginosa og listeria.

Applikationer

De nye Antimikrobielle bånd er velegnet til stort set alle applikationer i fødevarerindustrien:

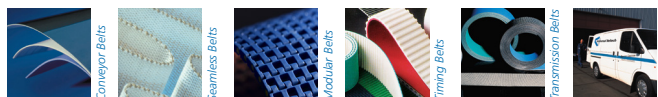
- bagerier
- kød, fjerkræ og fisk
- konfekture
- mejeri
- frugt og grøntsager

Forholdsregler*

AntiMikrobielle bånd

- Erstatte ikke eksisterende rengøringsprocedurer
- Bevarer og forlænger ikke fødevarerens levetid

(*). Beskyttelse mod bakterier begynder med ordentlig hygiejne og renlighed. Eksisterende rengørings- og hygiejneprocesser forbliver essentielle og skal bevares. De anti-bakterielle egenskaber erstatter ikke nuværende rengøringsprocedurer. De vil hjælpe med at forbedre hygiejneniveauet, men er ikke en beskyttelse mod bakterier eller fødevarerborne sygdomme.



Solid rådgivning
For alle Deres båndbehov
Lokal lager & service
www.ammeraalbeltech.com

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

Disse oplysninger er med forbehold for ændringer på grund af løbende udvikling. Ammeraal Beltech vil ikke blive holdt ansvarlig for forkert brug af ovennævnte angivne oplysninger. Denne information erstatter tidligere oplysninger. Alle aktiviteter og ydelser leveret af Ammeraal Beltech er underlagt de generelle vilkår og betingelser for salg og levering, som anvendes af sine erhvervsaktive selskaber.

T +31 (0)72 57 51 212
F +31 (0)72 57 16 455
info@ammeraalbeltech.com