

# uni MPB, il nastro per l'industria del pesce con superficie aperta al 25%

Soluzione a modulo unico, facile da sanificare e dalle alte prestazioni



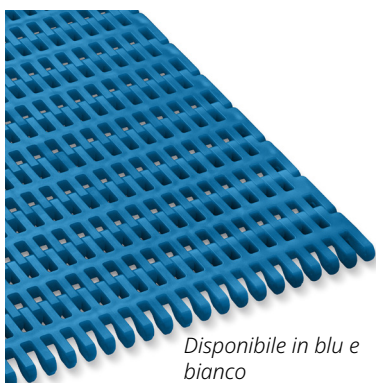
## Grazie al nastro uni MPB 25% Open, si riducono gli interventi manutentivi e il consumo d'acqua risparmiando tempo e denaro!

### I vantaggi del design:

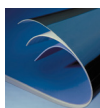
- Nastro con passo da 2" e superficie aperta al 25% per far defluire l'acqua facilmente e garantire una migliore sicurezza alimentare;
- Cerniere aperte e sagomate per un miglior drenaggio
- Modulo unico (Single Link) disponibile per i nastri larghi 12 in, 18 in e 24 in per una maggior sicurezza alimentare
- 25% Single link - modulo unico arrotondato:
  - sostiene l'integrità del pesce e della pelle, proteggendo da eventuali danni
  - impedisce alle code di pesce di rimanere intrappolate
  - massimizza la sicurezza e l'igiene evitando la caduta di parti rotte
- Migliore stabilità del nastro

### I vantaggi nelle prestazioni:

- Eccellenti proprietà drenanti
- Ottimale livello di sanificazione
- Risparmio nei costi: minor consumo di acqua, meno spreco di prodotto
- Lunga durata d'esercizio del nastro
- Rapida sostituzione del nastro (grazie ai perni „lock-pin“ da 8 mm facili da inserire ed estrarre) e ridotti tempi di fermo-macchina
- Adatto a diverse esigenze produttive grazie al vasto assortimento di accessori, quali facchini e sponde
- Compatibile con il pignone a due metà uni UltraClean, ideale per ottenere un livello di igiene più alto e facilitare maggiormente gli interventi manutentivi
- Maggior produttività



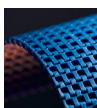
**Migliorate oggi il vostro processo produttivo, utilizzando il nastro uni MPB 25% Open per l'industria del pesce**



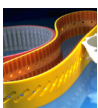
Nastri Sinterici



Nastri a Manicotto



Nastri Modulari



Nastri a Progetto



Nastri Omogenei



Fabbricazione e Assistenza

**Competenza professionale, soluzioni di qualità e assistenza locale per soddisfare tutte le vostre esigenze nel campo dei nastri trasportatori.**  
ammeraalbeltech.com/it

**Ammeraal Beltech**  
Via G.Puccini, 10  
40012 Calderara di Reno (BO)  
Italia

T +39 051 660 6006  
info-it@ammeraalbeltech.com