



# Premium Plus<sup>+</sup>

"Confirmation que les performances de la Premium ont été dépassées"

## La société Caffarel

Le maître chocolatier italien Caffarel régale ses clients avec des confiseries de haute qualité depuis 1826. Le fondateur de l'entreprise, Pier Paul Caffarel, a été le créateur des chocolats géants très admirés en forme de bateau. Ils doivent leur goût unique et délicieux à l'ajout de noisettes piémontaises sucrées dans le mélange de chocolat. Basée à Luserna San Giovanni, dans les contreforts de Turin, Caffarel est aujourd'hui une filiale à part entière du premier groupe mondial de chocolatiers suisses Lindt & Sprüngli.

Caffarel a testé avec succès notre nouvelle génération de bandes transporteuses de process Premium Plus.

## Témoignage

« Depuis 2014, nous utilisons avec succès la première génération de la Ropanyl Premium. Les applications concernées sont principalement le moulage, le refroidissement et l'emballage du chocolat nu sur la surface de la bande. Nous avons constaté un avantage à différents niveaux par rapport aux bandes de process standard classiques en polyuréthane synthétique d'Ammeraal Beltech et de la concurrence.

Dès notre passage à la nouvelle deuxième génération de bandes Premium Plus, outre les avantages de la flexibilité, des propriétés antimicrobiennes, anti-adhérentes et anti-effilochage, nous avons observé des propriétés supplémentaires telles que:

- Guidage simplifié
- Sans rétrécissement
- Anti capillarité

Tous ces avantages s'ajoutent à la durée de vie prolongée, étant donné que la première bande a été installée en septembre 2019 et qu'elle fonctionne toujours parfaitement sans nécessiter d'entretien!

La nouvelle version blanche de la Premium Plus nous aide à mettre en œuvre notre programme de sécurité alimentaire et d'économie de coûts».

**Mr. Flavio Falco**

Directeur technique chez Caffarel

*Flavio Falco*