



Premium Plus⁺

"Bevestiging overname Premium"

Het bedrijf Caffarel

De Italiaanse meesterchocolatier Caffarel verrast klanten al sinds 1826 met hoogwaardige zoetwaren. De oprichter van de onderneming, Pier Paul Caffarel, was de bedenker van de alom gewaardeerde gianduiotto-pralines in bootvorm, die hun unieke, heerlijke smaak hebben te danken aan de toevoeging van zoete Piedmontese-hazelnoten aan de chocolademix. Caffarel, gevestigd in Luserna San Giovanni in de heuvels van Turijn, is tegenwoordig een volledige dochteronderneming van de wereldwijd toonaangevende Zwitserse chocolatiergroep Lindt & Sprüngli. Caffarel heeft onze nieuwe generatie Premium Plus verwerkingsbanden met succes getest.

Gebruikerservaringen

«Al vanaf 2014 maken wij met succes gebruik van de eerste generatie Ropanyl Premium. De belangrijkste toepassing was het vormen, koelen en verpakken van chocola op het bandoppervlak. Wij hadden profijt van de betere prestaties van de traditionele standaardverwerkingsbanden van polyurethaan van Ammeraal Beltech in vergelijking met de banden van concurrenten.

Vanaf de tijd dat we overstapten naar de tweede generatie Premium Plus banden stelden we - naast de voordelen van flexibiliteit, anti-microbieel, niet-klevend en niet-rafelend - ook nog eens de volgende gunstige eigenschappen vast:

- Gemakkelijk sturen
- Minder krimp
- Niet absorberend

Al deze voordelen komen bovenop de lange levensduur; de eerste band werd namelijk al in september 2019 geïnstalleerd en deze functioneert nog steeds op een hoog niveau, zonder dat er onderhoud nodig is!

De nieuwe versie Premium Plus wit ondersteunt ons bij ons Voedselveiligheid & Kostenbesparingsprogramma».

Mr. Flavio Falco

Engineering Manager bij Caffarel

Flavio Falco