|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |
| --- |
| press release |
| page 1 of 1 |
|  |
| Il nuovo nastro trasportatore Transilon Prosan™ per un contatto sicuro e igienico con gli alimenti non confezionati |

 |

[lead]

Hannover, 03 marzo 2023 - Il nuovo nastro Transilon garantisce condizioni ideali in aree critiche per l'igiene e per le applicazioni più gravose.

[Body]

ll nuovo nastro trasportatore E 8/2 U2/U10 BT/WG-HACCP-PS blu FDA di Forbo Movement Systems è un'aggiunta ideale alla gamma di prodotti Prosan™.
I nastri trasportatori Prosan™ garantiscono la massima sicurezza dei prodotti alimentari non confezionati in tutte le aree critiche per l'igiene. Il vantaggio principale dei nastri Prosan™ di Forbo Movement Systems è la carcassa, che è protetta su entrambi i lati. Il nastro è realizzato in poliuretano sia nella superficie superiore che inferiore per garantire che olio, grasso, umidità o altri agenti contaminanti non possano penetrare nella tela.

Il nuovo tipo di nastro blu ha una superficie con scanalature su tutta la larghezza (WG) ed è ideale per applicazioni pesanti, come il taglio o la sfilettatura di carne, pollame o pesce. Può essere utilizzato anche in applicazioni quali la lavorazione degli impasti, le affettatrici di pagnotte o le macchine impanatrici. Oltre alla buona aderenza, il disegno della superficie con scanalature su tutta la larghezza consente di utilizzare i nastri per il trasporto inclinato e di garantire una buona precisione di posizionamento nel processo.
Inoltre, lo speciale design del nastro riduce al minimo il restringimento del nastro, che potrebbe verificarsi in applicazioni in cui il calore si accumula o l'olio ha un impatto. Di conseguenza, si distingue dai prodotti della concorrenza.

Il disegno brevettato del lato inferiore Broken Twill (BT) eccelle per il suo coefficiente di attrito eccezionalmente basso rispetto al piano di scorrimento ed è molto facile da pulire. Il basso coefficiente di attrito rende il funzionamento efficiente. La sigillatura bordi Smartseal™, opzionale, lo sigilla completamente, in modo che sia completamente protetto dalla contaminazione. Di conseguenza, il nuovo nastro è ideale per i processi critici dal punto di vista igienico. Il nastro E 8/2 U2/U10 BT/WG-HACCP-PS blu FDA è conforme alle normative FDA, UE e MHLW che regolamentano il contatto diretto con gli alimenti.

For further information:

Matthias Eilert

Marketing Communications

Phone +49 511 67 04 232

siegling@forbo.com