



## **SMARTSEAL**

DIE PATENTIERTE BANDKANTENVERSIEGELUNG  
FÜR HÖCHSTE HYGIENE

# SMARTSEAL

## SAUBER UND SICHER VERSIEGELT!



Versiegelte Bandkanten sind in vielen Bereichen der Lebensmittelindustrie entscheidend für **Hygiene und Effizienz**. Das neue **Smartseal-Verfahren** bietet dafür höchste Sicherheit, da Band und Bandkante eine homogene Einheit bilden. **Es verhindert, dass Öle, Fette, Feuchtigkeit und Bakterien seitlich in das Transportband eindringen oder Gewebeflüssen des Zugträgers austreten und in das Lebensmittel gelangen.** Dank der hohen Biegsamkeit der Versiegelung sind Bänder mit „Smartseal“ auch für den Lauf über Messerkanten geeignet.

Das patentierte Smartseal-Verfahren kommt ohne zusätzlichen Materialauftrag aus. Die Versiegelung erfolgt ohne Vorbereitung der Bandkante; sogar dünne einlagige Bandkonstruktionen können versiegelt werden.

**Smartseal unterstützt Ihr HACCP-Konzept in praktisch allen Bereichen der Foodindustrie, zum Beispiel beim Transport von Molkereiprodukten, in der Fleischverarbeitung, im Backgewerbe sowie in der Süßwarenindustrie.**

### Das Prinzip



Beim Smartseal-Verfahren wird das Bandmaterial mit einer Spezialpresse im Kantenbereich aufgeheizt. Die dadurch seitlich austretende Schmelze wird zu einem definierten Querschnitt geformt, verschließt das Gewebe zuverlässig und kann bei Bedarf einfach repariert werden.



### Die Eigenschaften

hohe Biegsamkeit



patentiertes Verfahren, für viele Banddicken geeignet



homogene Einheit von Bandkante und Band



sehr gute Beständigkeit gegenüber Reinigungsmitteln



beständig gegenüber hoher mechanischer Beanspruchung



für große Bandbreiten und alle Materialien geeignet



### Die Vorteile

Lauf über Messerkante möglich

Versiegelung dünner, einlagiger Bänder möglich

höchste Hygienesicherheit

viele Reinigungszyklen möglich bei gleichbleibender Bandqualität

hohe Standzeit

vielfältiges Typenprogramm erhältlich