



Dectyl - Metaaldetecteerbare Band

“Dectyl Food Grade Synthetische Banden maken onze voedselproductie veiliger!”

Het bedrijf Caffarel

De Italiaanse meester-chocolatier Caffarel verwent zijn klanten al sinds 1826 met hoogwaardige zoetwaren. De oprichter van het bedrijf, Pier Paul Caffarel, was de bedenker van de alom bewonderde bootvormige gianduiotto-chocolaatjes. Zij danken hun unieke en verrukkelijke smaak aan de toevoeging van zoete Piemonteese hazelnoten aan de chocolademix. Caffarel is gevestigd in Luserna San Giovanni op de hellingen rond Turijn en is tegenwoordig een volledige dochteronderneming van de toonaangevende mondiale Zwitserse chocolatiersgroep Lindt & Sprüngli. Caffarel heeft met succes onze nieuwe generatie procesbanden, de Dectyl synthetische banden, getest.

Getuigenis

“Caffarel heeft zich altijd ingezet om consumenten te beschermen tegen het risico van vervuiling door product-vreemde voorwerpen, zoals zoals afgebroken deeltjes van kunststof transportbanden van kapotte transportbanden. Daarom hebben wij gekozen voor Ammeraal Beltech om ons Voedselveiligheidsprogramma te verbeteren door de nieuwe Dectyl Metaaldetecteerbare synthetische banden in ons productieproces toe te passen.

Wij hebben de vorige band op eenvoudige wijze vervangen door Dectyl-banden. Door middel van de testkaarten hebben wij met succes de minimale detecteerbare grootte van het deeltje dat onze metaaldetector herkent in reële werkomstandigheden bepaald.

Dit alles met behoud van dezelfde performance als de standaard banden qua levensduur, flexibiliteit en slijtvastheid.

Na maanden van testen kunnen we zeggen dat de nieuwe Dectyl Food Grade Synthetic Belts kunnen worden beschouwd als een verzekering die onze merkreputatie beschermt, dure product recalls voorkomt en - het belangrijkste van alles - onze voedselproductie veiliger maakt!”

Engineeringmanager bij Caffarel

