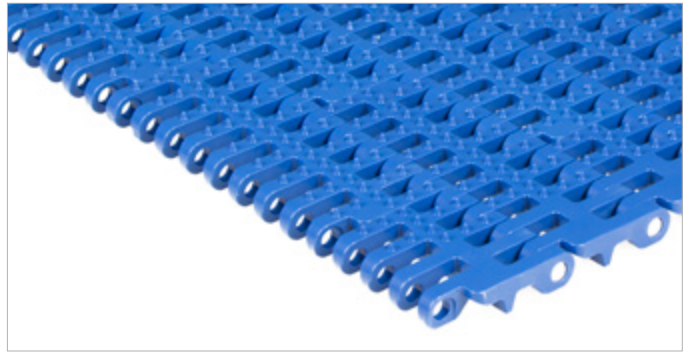


# Fiche technique du produit

## Bande uni MPB 25% Open Cone Top



### Conçu pour maintenir les produits glissants en place

La bande **uni MPB 25% Open Cone Top** est spécialement conçue pour le traitement du poisson et des fruits de mer, un produit idéal pour le transport de produits légers à moyennement lourds, pour les applications ascendantes et descendantes.

Les excellentes capacités de stabilité, d'adhérence et de décollement du produit sont combinées aux propriétés de drainage supérieures et sa facilité de nettoyage qui caractérisent la bande ouverte uni MPB 25%.

Le design des cônes et leur densité en surface garantissent le bon équilibre entre les propriétés adhérentes et antiadhérentes pour protéger le produit et la peau.

La bande uni MPB 25% Open Cone Top, avec ou sans retraits, répond à toutes les exigences de l'industrie et à la réglementation en matière de sécurité alimentaire pour l'industrie du poisson et d'autres applications de traitement des aliments humides.

### CARACTÉRISTIQUES

- Surface avec cônes
- Surface ajourée: 25%
- Pas: trajectoire 50.8 cm droit (2")
- Matériaux standard : PE/PP/POM
- Axes lockpin de 8 mm faciles à utiliser
- Système de pignon UltraClean
- Large gamme d'accessoires

### AVANTAGES

- Conçue pour le traitement des fruits de mer, mais adaptée à de nombreuses applications alimentaires variées qui nécessitent des propriétés d'adhérence, de décollement et de drainage
- Conçue pour éviter d'endommager le produit
- Réduit la consommation d'eau et les temps d'arrêt dus au lavage
- Compatible avec les pignons uni UltraClean pour une performance hygiénique optimale et une maintenance facilitée
- Réparation et remplacement simplifiés de la bande.



**PRÉFÉRÉE  
POUR LE  
POISSON ET  
LES FRUITS DE  
MER**

