



Premium Plus⁺

“Conferma che la performance Premium è stata superata”

L'azienda Caffarel

Il maestro cioccolatiere italiano Caffarel delizia i clienti con dolci di alta qualità dal 1826. Il fondatore dell'azienda, Pier Paul Caffarel, è stato l'ideatore dei tanto ammirati cioccolatini gianduiotto a forma di barca, che devono il loro gusto unico e delizioso all'aggiunta di dolci nocchie piemontesi nel mix di cioccolato. Con sede a Luserna San Giovanni, ai piedi di Torino, Caffarel è oggi interamente controllata del gruppo leader mondiale di cioccolateria svizzera Lindt & Sprüngli.

Caffarel ha testato con successo la nuova generazione di nastri trasportatori Premium Plus.

Testimonianza

« Dal 2014 stiamo utilizzando con successo la prima generazione di Ropanyl Premium in tutte le applicazioni dove il cioccolato è a diretto contatto con la superficie del nastro nelle fasi di formatura, raffreddamento e confezionamento. Si è riscontrato un vantaggio durante prestazioni differenti rispetto ai competitors e ai nastri trasportatori standard sintetici in poliuretano di Ammeraal Beltech.

Dal momento in cui siamo passati alla nuova generazione di nastri Premium Plus, oltre al vantaggio della flessibilità, delle proprietà antimicrobiche, antiaderenti e anti-sfilacciamento troviamo caratteristiche aggiuntive come:

- Facilità di guida
- Proprietà di antirestringimento
- Non traspirante

Tutti questi vantaggi si aggiungono alla lunga durata del nastro, considerando che il primo è stato installato a settembre 2019 e continua a funzionare ad alto livello senza necessità di manutenzione!

La nuova versione Premium Plus bianca ci supporta nel nostro programma di sicurezza alimentare e di risparmio sui costi ».

Ing. Flavio Falco

Manager presso Caffarel

Flavio Falco