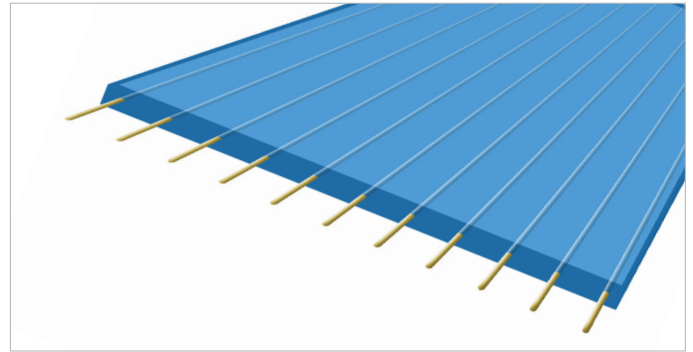


Fiche technique du produit

Soliflex RS



Bandes homogènes à faible allongement et aux propriétés hygiéniques remarquables

Les bandes homogènes sont utilisées pour remplacer les bandes synthétiques et ainsi accroître l'hygiène à un degré supérieur. Contrairement aux bandes homogènes traditionnelles à entraînement par friction qui s'allongent très facilement, la nouvelle bande Soliflex RS présente une résistance similaire à celle des autres bandes synthétiques et améliore la sécurité alimentaire.

Les nouvelles bandes **Soliflex RS** sont extrudées comme des feuilles thermoplastiques homogènes et sont renforcées par des cordes en aramide pour prévenir leur allongement. Réalisées selon des spécifications rigoureuses, ces feuilles se découpent simplement à la taille voulue et peuvent être soudées.

- **Soliflex RS TPU/25 M1T R18 B I. bleu FG**
- **Soliflex RS TPU/30 I. bleu FG**

CARACTÉRISTIQUES

- Disponible en TPU
- Les bandes de qualité alimentaire répondent aux exigences des normes CE 1935/2004 et FDA
- Type diamant R18 pour un faible coefficient de frottement sur votre sole/bandes
- Revêtements de finition brillante ou mate M1 pour faciliter la sortie du produit et son nettoyage
- Souple pour des applications à plat et à auge
- Renforcée par de l'aramide, ce qui permet un faible allongement de la bande et une absence de fluage

AVANTAGES

- Bords et revêtements 100 % imperméables
- Découpe facile à toute taille sans perdre en qualité
- Excellentes qualités hygiéniques, conformes aux exigences de la norme ISO 22000 (anciennement HACCP)
- Substitution sans difficulté de bandes synthétiques ou traditionnelles homogènes
- Utilisable à des températures comprises entre -20 °C et 70 °C



**CONÇUE POUR
L'INDUSTRIE
ALIMENTAIRE**

