



Bandas para transportadores





Bandas transportadoras en el sector de la panadería y la industria galletera



# BANDAS TRANSPORTADORAS ESBELT EN LAS INDUSTRIAS DE PANIFICACIÓN Y GALLETAS.

Sus procesos tienen muchos puntos en común, en especial el contacto de las bandas con el producto a lo largo de todo el proceso, desde el moldeado de la masa hasta el enfriamiento y empaquetado del producto terminado.

Nuestras bandas para estos procesos son:

- **100% atóxicas**: grado sanitario certificado según normas europea (Reglamento UE 10/2011 y CE 1935/2004) y americana (FDA).
- Y tienen un **excelente rendimiento**, por su estabilidad dimensional y su:
- Fácil liberación del producto (bandas para manejo/laminado/moldeado de masas, o para enfria miento de alimentos pegajosos.
- Resistencia a la temperatura (salidas de hornos, túneles de enfriamiento).
- Resistencia a los aceites y grasas vegetales que se suelen utilizar en la elaboración.
- Resistencia a la abrasión (dosificadores de sal y azúcar).
- Flexibilidad en cantos vivos.

# SERIE CLINA (color blanco) o NOVAK (color azul) en PVC:

Panadería: transporte en contacto directo de masa, o de producto terminado, en ausencia de temperatura superior a 80°C o de transferencias en canto vivo.



Galletas: transporte en contacto directo de masa, o de producto terminado, cuando hay temperatura superior a 80°C o transferencias en canto vivo.



### **SERIE TUBUL:**

Panadería y pastelería: contacto directo con masas muy adherentes.





# **BANDAS PARA ENHORNAR**

Estas bandas han de ser relativamente resistentes y además permitir la acumulación.



### **BANDAS PARA PLEGADORAS**

Dependiendo de dónde esté situada la banda y la función a realizar y del tipo de masa a transportar.



# **TELAS O BOLSOS DE** REPOSO, BANDAS DE TRANSPORTE DE PASTA (INCLINADO).

Banda para transporte inclinado de bolas de masa para su fermentación.

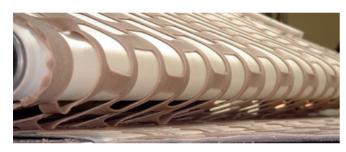


# BANDAS PARA FORMADORAS BANDAS LAMINADORAS **DE CROISSANTS.**

Bandas que trabajan a diámetros muy pequeños, con buena transferencia y muy resistentes a grasas y aceites vegetales.



Bandas de PU o algodón/poliéster para el transporte de masa. Deben ser mates, "FF", o con ligero grabado con el fin de permitir una buena transferencia.



# **BANDAS PARA TROOUELADORAS**

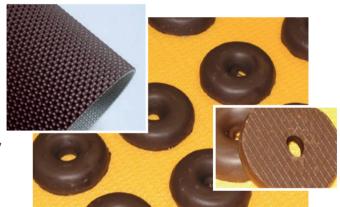
Bandas de PU o algodón/poliéster. Baja adherencia de la masa transportada. Fácil liberación y entrega de la galleta troquelada. Resitentes a grasas y aceites y gran flexibilidad sobre canto vivo.

**CLINA 10FF**: su excelente comportamiento que la sitúa entre las meiores del mercado.



# **GRABADOS PARA** LA INDUSTRIA DEL CHOCOLATE.

Máxima flexibilidad en cantos vivos. Resistente a aceites y grasas vegetales. Salida bañadora de galletas, túneles de enfriamiento.



# **SALIDA TÚNELES ENFRIAMIENTO.**

Cuna refrigerada con transferencia directa desde el horno. Banda de TPE que realiza el trabajo de una banda de PU de dos telas con las siguientes ventajas añadidas: Mayor tiempo de vida útil, excelente liberación del producto transportado (acabado antiadherente), fácil y rápida limpieza. Superior resistencia a la alta temperatura.

# **SERIE TUBUL.**

### Bandas de fieltro sin fin.

No existe ningún tipo de costuras ni empalme. Excelentes en el transporte y manipulación de masas en panadería y pastelería industrial por su propiedad antiadherente al ser 100% de LANA NATURAL.







# Compañías del grupo esbelt:

#### Esbelt, S.A.

Provença, 385 08025 Barcelona Spain Te. +34-93 207 33 11 Fax + 34-93 207 13 63 www.esbelt.com spain@esbelt.com

# **Esbelt GmbH**

Habichtweg 2 41468 Neuss Germany Tel. +49-2131 9203-0 Fax +49-2131 9203-33 www.esbelt.de

# **Esbelt Corporation**

1071 Cool Springs Industrial Dr. O'Fallon, MO 63366 USA Tel. +1-636 294 2267 Fax +1-636 294 2268 www.esbelt.us esbelt@esbelt.us

#### **Esbelt SAS**

190 Av. du Roulage / ZA du Roulage 32600 Pujaudran France Tel. +33-5 42 54 54 54 www.esbelt.fr esbelt@esbelt.fr

# **Esbelt ApS**

Agerhatten 16B - Indgang 2 DK-5220 Odense SØ Denmark Tel. +45 70 20 62 09 Fax +45 66 12 62 09 www.esbelt.dk esbelt@esbelt.dk