

esbelt.com



Bandas para
transportadores



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



BANDAS TRANSPORTADORAS ESBELT EN LAS INDUSTRIAS DE PANIFICACIÓN Y GALLETTAS.

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 enfriamiento 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.



SERIE CLINA (color blanco) o NOVAK (color azul) en PU:

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.



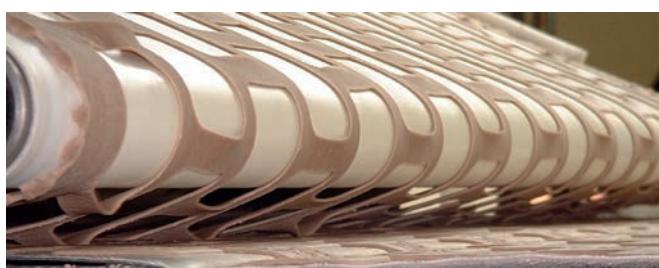
BANDAS PARA FORMADORAS DE CROISSANTS.

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



BANDAS LAMINADORAS

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 TROQUELADORAS

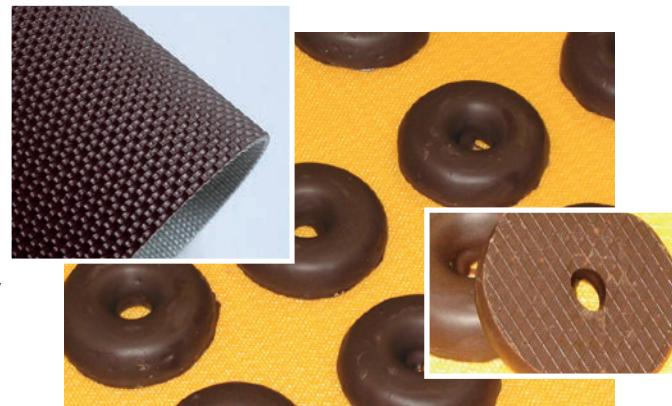
Bandas de PU o algodón/poliéster. Baja adherencia de la masa transportada. Fácil liberación y entrega de la galleta troquelada. Resistentes a grasas y aceites y gran flexibilidad sobre canto vivo.

CLINA 10FF: su excelente comportamiento que la sitúa entre las mejores 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.





Noviembre 2022



Compañías del grupo esbelt:

Esbelt, S.A.

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

Esbelt GmbH

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

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 Corporation

13975 Riverport Place - Suite 105
Maryland Heights, MO 63043
USA
Tel: +1-636 294 3200
www.esbelt.us
esbelt@esbelt.us

Esbelt ApS

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