



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 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.



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.

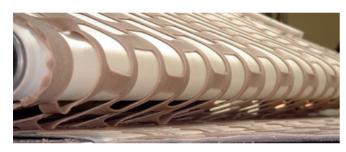


BANDAS PARA FORMADORAS BANDAS LAMINADORAS **DE CROISSANTS.**

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

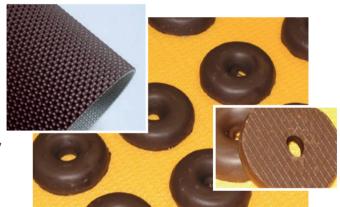
Bandas de PU o algodón/poliéster. Baja adherencia de la masa transportada. Fácil liberación y entrega de la galleta troquelada. Resitentes a grasas y aceites y gran flexibilidad sobre canto vivo.

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.









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 Spring 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

Parc d'activités de Taure 31880 La Salvetat St-Gilles France Tel. +33-5 61 06 89 10 Fax +33-5 61 06 89 11 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