

## BANDA DE TRANSPORTE



En las industrias del ramo alimenticio manejamos productos con aprobación de la FDA (Food and Drug Administration Administración de Alimentos) y la HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points - Análisis de Peligros Potenciales y Puntos Críticos de Control).

En Interbelting somos especialistas en atención a las industrias alimenticias

1. Panificadoras  
Galleteras  
Elaboración de pastas crudas  
Botanas

2. Cárnicas  
Aves  
Pescados y mariscos  
Embutidos

3. Confiteras  
Caramelos  
Chocolateras

4. Tratamiento de Vegetales  
Transportación de vegetales  
Seleccionadoras y empacadoras de frutas

5. Bebidas y Jarabes  
Producción de bebidas  
Bandas de entrada al horno

Las propiedades de las bandas de InterBelting son:

1. Resistencia a la hidrólisis y a los sistemas de limpieza  
Las bandas sanitarias de InterBelting garantizan una excelente resistencia a procesos continuos de hidrólisis y a la acción química y mecánica de los lavados con agua caliente y vapor.

### 2. Excelente flexibilidad

Las bandas sanitarias de InterBelting ofrecen una gran resistencia a las flexiones y contra flexiones manteniendo inalteradas las propiedades elásticas incluso ante la presencia de espumas y condiciones de transporte complicado.

### 3. Resistencia a los aceites vegetales y a los agentes químicos.

Las bandas sanitarias de InterBelting garantizan una excelente resistencia a los agentes químicos, a grasas y aceites agresivos.

### 4. Resistencia a las temperaturas altas y Bajas

Las bandas InterBelting ofrecen una mayor resistencia a las temperaturas altas y bajas respecto de las bandas de poliuretano comunes.

Los acabados de las bandas son para cada aplicación específica del cliente

### **Bandas con bordes (cantos) sellados**

Las bandas alimenticias de cantos sellados de InterBelting, garantizan al 100% la NO proliferación de bacterias.

### **Aplicaciones de las Bandas Interbelting para la industria alimenticia**

- Canto de Cuchilla y transportes inclinados.
- Túnel de enfriamiento chocolate.
- Con superficie deslizante para acumulación.
- Bandas para máquinas laminadoras y boleadoras.
- Para corte rotatorio y transporte masa cruda con harina.
- Para transportes inclinados de masa cruda
- Resistente a los cortes de guillotina sobre la banda.
- Bandas elásticas, sin núcleo textil.
- Transporte en paralelo de masa cruda desde las mezcladoras a las poleas de alimentación en las líneas.
- Tejido no tejido en algodón para la formación de pan,
- En espolvoreadoras de harina.
- Para transportes inclinados de enfriamiento
- Paletizadores, emplayadoras y envolvedoras.
- Bandas perforadas según diseño para transportes de vacío.
- Bandas para el proceso de empaquetado y etiquetado.