

**Partner
en seguridad alimentaria**

Bandas transportadoras y de proceso HACCP



**Productos tratados
en el horno**



Bandas HACCP para productos tratados en el horno

CHIORINO produce bandas de transporte y de proceso conformes a las normativas alimentarias europeas e internacionales más recientes indicadas para el sistema HACCP.

La extensa gama de bandas CHIORINO para la industria alimentaria ha sido estudiada para satisfacer las aplicaciones más difíciles en la producción y envasado de pan, galletas y snacks, garantizando un producto final sano y de alta calidad.



Seguridad alimentaria certificada

Para la protección de la salud del consumidor, las bandas CHIORINO responden a las más recientes normativas alimentarias europeas e internacionales:

REGLAMENTO EC 1935/2004 y sus actualizaciones

REGLAMENTO EC 2023/2006 y sus actualizaciones

REGLAMENTO EU 10/2011 y sus actualizaciones

FDA (Food and Drug Administration)

La selección minuciosa de las materias primas, la adecuación constante de los Laboratorios de I&D a la evolución legislativa en materia de seguridad alimentaria y los controles estrictos a lo largo de todo el proceso de producción (*Good Manufacturing Practices*) garantizan la absoluta idoneidad alimentaria de las bandas CHIORINO.

Cada banda CHIORINO está acompañada por declaraciones de conformidad alimentarias emitidas de acuerdo con la ley.

De esta manera, los Clientes tienen la seguridad y la tranquilidad de utilizar siempre materiales plenamente conformes al sistema HACCP.



CARACTERÍSTICAS

Excelente resistencia al corte y a la abrasión

Máxima resistencia a las grasas y a los aceites más agresivos

Ausencia de deshilachados

Altísima flexibilidad

Resistencia a las altas temperaturas

VENTAJAS

Larga duración incluso con rascadores

Alta fiabilidad y duración de la banda

Ninguna contaminación con fibras

Transportadores sobre cuchilla
Ahorro energético

Durabilidad



A la vanguardia en la seguridad alimentaria

Las bandas transportadoras y de proceso HP® CHIORINO son hoy el producto líder para la industria alimentaria en términos de seguridad e **higiene, rendimientos y duración.**

Las bandas HP® aseguran el total respeto de los requisitos impuestos por el **sistema HACCP** a lo largo del proceso productivo.



⇒ **Respeto total del sistema HACCP**

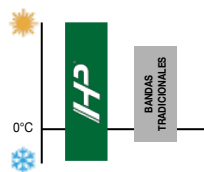
⇒ **Reducción del consumo de agua y energía**

⇒ **Facilidad de limpieza**

⇒ **Durabilidad**

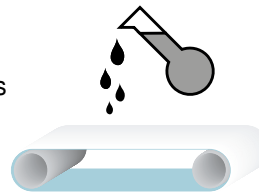
Resistencia a temperaturas (extremas)

Las bandas HP® ofrecen más resistencia a temperaturas altas respecto a las bandas de poliuretano tradicionales y mantienen inalteradas características inclusive a bajas temperaturas.



Resistencia a los aceites y agentes químicos

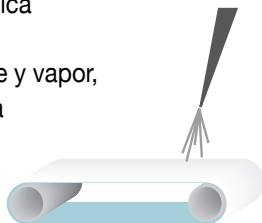
Las bandas HP® garantizan una excelente resistencia a los agentes químicos, a las grasas y a los aceites agresivos, incluidos aquellos de palma y de coco.



HP SISTEMA PRODUCTO

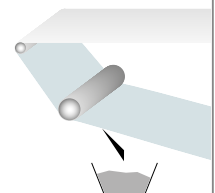
Resistencia a la hidrólisis

Las bandas HP® garantizan una excelente resistencia a la hidrólisis y a la acción química y mecánica de los lavados con agua caliente y vapor, también funciona con sistemas continuos.



Excelente flexibilidad y resistencia mecánica

Las bandas HP® ofrecen una alta flexibilidad y son resistentes a la abrasión y al esfuerzo mecánico causado por cuchillas, contraflexiones y rascadores.



Pan - Galletas - Galletas tipo cracker

Gracias al know-how y la experiencia alcanzada, CHIORINO ofrece una gama completa de bandas para aplicaciones alimentarias de alto rendimiento para todo el proceso productivo de pan, pizza, galletas y galletas tipo cracker.

Las bandas para aplicaciones alimentarias CHIORINO están instaladas en todo el mundo en sistemas MEINCKE, IMAFORNI, RADEMAKER, RONDO, SOGEM, BAKER-PERKINS etc.

CARACTERÍSTICAS		VENTAJAS
Ausencia de deshilachados	⇒	Seguridad alimentaria y ausencia de contaminaciones
Alta resistencia a los sistemas de limpieza	⇒	Respeto total del sistema HACCP
Excelentes propiedades antiadherentes	⇒	Disminución en restos de producción y por tanto, mejora en los costes
Resistencia a las altas temperaturas	⇒	Planitud exacta y larga duración



Transporte de la masa con sistema de descarga a 45° sobre doble cuchilla fija



Transporte inclinado hacia la cámara de fermentación de pisos múltiples

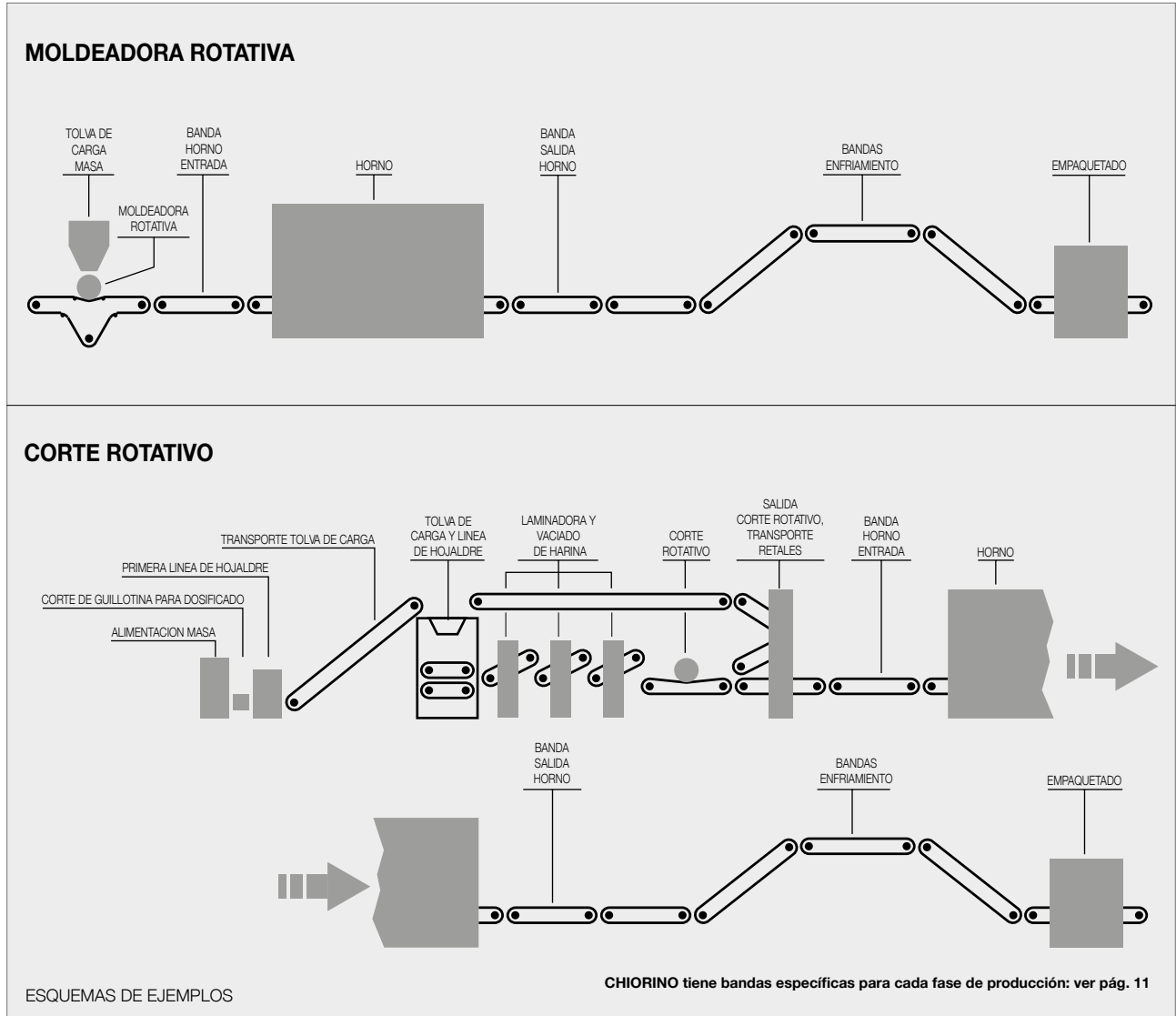


Laminador de masa para producción de hojaldré



Línea de enfriamiento de galletas tipo cracker

Líneas industriales de producción de galletas y galletas tipo cracker



Corte rotativo y recuperación de residuos de retales



Líneas de enfriamiento de galletas

Snacks

La amplia gama de bandas para aplicaciones alimentarias CHIORINO es adecuada para procesar cualquier tipo de snack, bretzel, barritas, patatas fritas, patatas congeladas, etc.

Propiedades antiadherentes

Las excelentes propiedades antiadherentes de las bandas CHIORINO garantizan los mejores rendimientos también en el proceso de productos muy pegajosos, por ejemplo barritas de muesli, etc.

CARACTERÍSTICAS		VENTAJAS
Alta resistencia a los aceites de cocción	⇒	Durabilidad
Ausencia de deshilachados	⇒	Seguridad alimentaria y ausencia de contaminación
Alta resistencia a los sistemas de limpieza	⇒	Respeto total del sistema HACCP
Adecuadas para velocidades elevadas	⇒	Mejora en los costes
Amplia gama de bandas con superficie de color azul	⇒	Fácil identificación de las impurezas y reducción de reflejos de luz



Transporte de muesli sobre banda antiadherente



Transporte de patatas después de fritura



Transporte de snacks aromatizados



Transporte de maíz congelado (-30°C)

Envasado

La extensa gama de bandas CHIORINO garantiza el envasado higiénico y seguro de cualquier tipo de producto de panificación y de snacks.

Bandas elásticas

Las bandas para aplicaciones alimentarias CHIORINO HP® sin estructura textil y **altamente resistentes**, pueden instalarse fácilmente en grupos extensores y balanzas electrónicas, con las siguientes ventajas:

- ⇒ Precisión absoluta de alimentación
- ⇒ Velocidad y facilidad de instalación y sustitución sin empleo de tensores
- ⇒ Total respeto a los requisitos HACCP, gracias a la alta resistencia de los productos de limpieza
- ⇒ Disponibles en color azul y en una amplia gama de grabados en la superficie

Mangas para envasadoras verticales

CHIORINO produce mangas **sinfin** para envasadoras verticales, disponibles en distintos recubrimientos según el tipo de envase utilizado:

- ⇒ **HS W blanco**: para envases de PVC, película de polietileno y abrasivos (papel, tejido, etc.)
- ⇒ **R púrpura**: para envases de PVC, película de polietileno y abrasivos (papel, tejido, etc.)
- ⇒ **B beige**: para envases muy abrasivos.

Disponibles también en **versiones especiales**, por ejemplo con fresado, taladrado, acanalado, revestimiento de correas dentadas de poliuretano o de caucho.



Transporte de pan de molde



Calibración electrónica del pan



Envasado vertical de patatas fritas

Datos técnicos

Tipo	Cobertura lado transporte		Cobertura lado deslizamiento		Antiest. perm.	Espes. total	Diám. mín. ¹	Tracción al 1% de alargam. ²	Tracción máx. admis.	Resistencia temperatura		Coefic. de fricción ³
	material	color	material	color						mm	mm	

Premium line

EL2-U10 HP W	TPU	blanco	TPU	blanco		1.0	10	2	2	-30	60	MF
EL2-U10 HP blue	TPU	azul	TPU	azul		1.0	10	2	2	-30	60	MF
EL3-U15 HP PN blue	TPU	azul	TPU	azul		1.5	10	3	3	-30	60	MF
1M5 U0-U2 HP W A	TPU	blanco	TPU	azul claro	•	0.7	↗	5	5	-30	110	MF
1M5 U0-U2 HP W S A	TPU	blanco	TPU	azul claro	•	0.7	↗	5	5	-30	110	HF
1M5 U0-U2 HP blue S A	TPU	azul	TPU	azul claro	•	0.7	↗	5	5	-30	110	HF
1M5 U0-U2 HP VL blue A	TPU	azul	TPU	azul claro	•	0.7	↗	5	5	-30	110	MF
1T6 U0-U2 HP W A	TPU	blanco	TPU	azul claro	•	0.8	↗	6	6	-30	110	MF
2M5 U0-U0 HP A	TPU	blanco	TPU	blanco	•	1.0	↗	6	12	-30	110	LF
2M5 U0-U2 HP W A	TPU	blanco	TPU	azul claro	•	1.3	↗	6	12	-30	110	MF
2M5 U0-U2 HP blue A	TPU	azul	TPU	azul claro	•	1.3	↗	6	12	-30	110	MF
2M5 U0-U2 HP W S A	TPU	blanco	TPU	azul claro	•	1.3	↗	6	12	-30	110	HF
2M5 U0-U2 HP blue S A	TPU	azul	TPU	azul claro	•	1.3	↗	6	12	-30	110	HF
2M5 U0-U2 HP VL blue A	TPU	azul	TPU	azul claro	•	1.3	↗	6	12	-30	110	MF
2M5 U0-U2 HP PN W A	TPU	blanco	TPU	azul claro	•	1.6	↗	6	12	-30	110	MF
2M5 U0-U2 HP PN blue A	TPU	azul	TPU	azul claro	•	1.6	↗	6	12	-30	110	MF
2MT6 U0-0 HP	algodón	neutral	TPU	azul claro		1.5	↗	6	12	-30	100	LF
2T12 U0-U2 HP VL W A	TPU	blanco	TPU	azul claro	•	1.6	↗	12	24	-30	110	MF

Performance line

EL2-U10 W	TPU	blanco	TPU	blanco		1.0	10	2	2	-20	60	LF
EL4-U20 W	TPU	blanco	TPU	blanco		2.0	10	4	4	-20	60	LF
1M5 U0-U2 W A	TPU	blanco	TPU	blanco	•	0.7	↗	5	5	-20	100	LF
1M5 U0-U2 W A LF VL	TPU	blanco	TPU	blanco	•	0.7	↗	5	5	-20	100	LF
1M5 U0-U2 D W A	TPU	blanco	TPU	blanco	•	0.7	↗	5	5	-30	100	HF
2M5 U0-U1 W S A	TPU	blanco	TPU	blanco	•	1.3	↗	6	12	-20	100	HF
2M5 U0-U1 blue S A	TPU	azul	TPU	azul claro	•	1.3	↗	6	12	-20	100	HF
2M5 U0-U2 W A	TPU	blanco	TPU	blanco	•	1.3	↗	6	12	-20	100	MF
2M5 U0-U2 LF W A	TPU	blanco	TPU	blanco	•	1.3	↗	6	12	-20	100	LF
2T8 U0-0	PET	neutral	TPU	blanco		1.3	↗	8	16	-20	100	LF
2M8 U0-U2 W A SP	TPU	blanco	TPU	blanco	•	1.5	↗	8	16	-20	100	LF
2T12 U0-U2 W SP	TPU	blanco	TPU	blanco	•	1.6	30	12	24	-20	100	LF
2M12 U0-U3 R W A	TPU	blanco	TPU	blanco	•	1.7	40	12	24	-20	100	LF
2M12 U0-U15 LT W A	TPU	blanco	TPU	blanco	•	6.0	50	12	24	-20	100	MF
2M5 U0-U-S2 W	silicona	blanco	TPU	neutral	•	1.3	↗	6	12	-30	100	HF
2MT8 S0-S2	silicona	transpar.	silicona	blanco	•	1.3	30	8	16	-40	160	HF
2T12 U0-U-S2	silicona	transpar.	TPU	gris	•	1.4	30	12	24	-30	100	HF
SILON 25 W	PET	blanco	PET	blanco		2.5	30	10	10	-20	120	LF

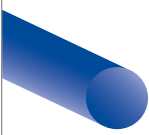
¹ Diámetro mínimo calculado en base al tipo de empalme recomendado por CHIORINO.

² Bandas elásticas "EL": tracción al 8% de alargamiento

³ Coeficiente de fricción lado transporte: **LF** bajo, **MF** medio, **HF** elevado

↗ canto de cuchilla

Correas cilíndricas

	Tipo	Material	Diámetro	Tracción al 8% de alargamiento	Diámetro mínimo poleas
			mm	N	mm
	RU-3 HP blue	TPU	3	15	20
	RU-4 HP blue	TPU	4	26	35
	RU-5 HP blue	TPU	5	42	45
	RU-6 HP blue	TPU	6	60	50
	RU-8 HP blue	TPU	8	110	70
	RU-10 HP blue	TPU	10	170	80

SOCIEDADES AFILIADAS CHIORINO

Alemania

CHIORINO GmbH - Mainz
Tel. +49-(0)6131-55449-0
info@chiorino.de
www.chiorino.de

Australia y Nueva Zelanda

CHIORINO AUSTRALIA PTY. LTD.
Brisbane
Tel. +61-7-3274 1900
sales@chiorino.com.au
www.chiorino.com.au

Benelux

CHIORINO BENELUX B.V. - Utrecht,
Países Bajos
Tel. +31-30-2413060
chiorino@chiorino.nl
www.chiorino.nl

Bielorrusia

CHIORINO-K - Minsk
Tel. +375-17-2804578
general@chiorino.ru
www.chiorino.ru

Brasil

CHIORINO LIMITADA - São Paulo
Tel. +55-11-2584-1510
chiorino@chiorino.com.br
www.chiorino.com.br

China

CHIORINO LIAISON OFFICE, Shanghai
Tel. +86-21 37831019
info@chiorino.cn
www.chiorino.cn

España

CHIORINO IBÉRICA S.A.U. - Rubí, Barcelona
Tel. +34-93-5860480
chiorino@chiorino.es
www.chiorino.es

Francia

CHIORINO SAS - Lagny, Paris
Tel. +33-1-64304075
chiorino.paris@chiorino.fr
www.chiorino.fr

Hungría

CHIORINO Kft. - Szigetszentmiklós, Budapest
Tel. +36-1-2785270
mail@chiorino.hu
www.chiorino.hu

Italia

CHIORINO PARMA s.r.l. - Parma
Tel. +39-0521-292236
chiorinoparma@chiorino.com

CHIORINO VENETO s.r.l.

Colle Umberto
Tel. +39-0438-430460
chiorinoveneto@chiorino.com

Polonia

CHIORINO Sp. z o.o. - Bydgoszcz
Tel. +48-052-3487708
chiorino@chiorino.com.pl
www.chiorino.com.pl

Portugal

CHIORINO PORTUGAL, LDA
Alfena Valongo, Porto
Tel. +35-122-9684442
geral@chiorino.pt

Reino Unido y Irlanda

CHIORINO U.K. Ltd. - Featherstone
Tel. +44-1977-691880
sales@chiorino.co.uk
www.chiorino.co.uk

Rumania

CHIORINO srl - Cluj Napoca
Tel. +40-264-432977
chiorino@chiorino.ro
www.chiorino.ro

Singapur

CHIORINO FAR EAST Pte. Ltd.
Singapore
Tel. +65/67426266
sales@chiorino.com.sg
www.chiorino.com.sg

Sudáfrica

CHIORINO SOUTH AFRICA (PTY) LTD.
Durban
Tel. +2731-7925500
sales@chiorino.co.za
www.chiorino.com

U.S.A.

CHIORINO INC. - Newark, DE
Tel. +1-302-292-1906
info@chiorino.us
www.chiorino.us

DISTRIBUIDORES CHIORINO

Arabia Saudí
Argentina
Armenia
Azerbaiyán
Bélgica
Bosnia
Brasil
Chile
Chipre
Colombia
Costa Rica
Croacia
Dinamarca
Egipto
Estonia
Finlandia
Georgia
Guatemala
Herzegovina
India
Indonesia
Israel
Kazajstán
Kirguistán
Letonia
Lituania
Macedonia
México
Moldavia
Rep. Checa
Rep. Eslovaca
Rusia
Serbia
Eslovenia
Suecia
Tagikistán
Tailandia
Turquía
Turkmenistán
Ucrania
Uzbekistán

CASA CENTRAL Y PLANTA DE PRODUCCIÓN

CHIORINO S.p.A.

Via S. Agata, 9
I-13900 Biella, Italia
Tel. +39 015 8489 1
Fax +39 015 849 61 61
chiorino@chiorino.com
www.chiorino.com

EMAS
UNI EN ISO 9001:2008
UNI EN ISO 14001:2004



ASESORIA DE INGENIERÍA
SERVICIO DE EQUIPAMIENTO
ASISTENCIA POST-VENTAS

