

Courroies et bandes alimentaires hermétiques



Conformes aux exigences des règlements EU 1935/2004, 2023/2006 et 10/2011

AVANTAGES :

Limitation de la contamination bactérienne

Lavage complet rapide facile et économique

Stabilité dimensionnelle grâce aux câbles internes

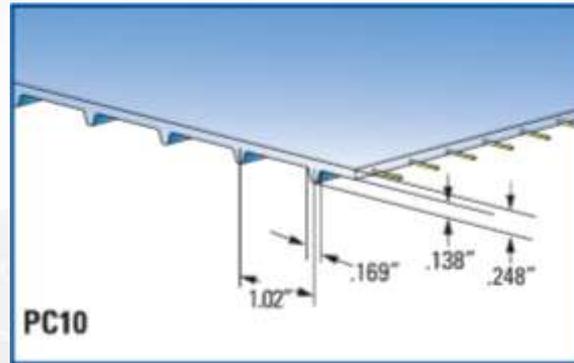
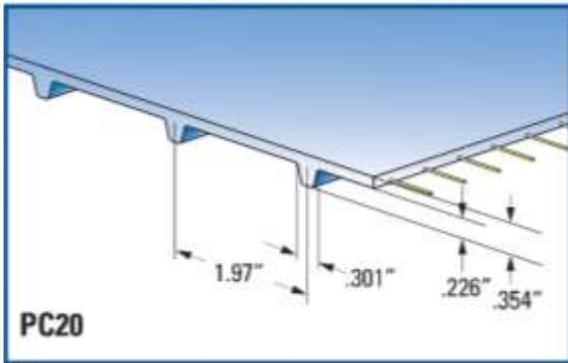
Fonctionnement synchrone, sans glissement

Plus facile à nettoyer qu'une bande modulaire

Aucun effilochage contrairement aux bandes textile



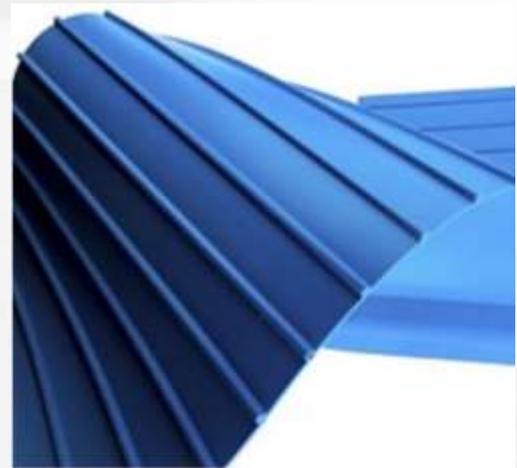
PosiClean® PC20 et PC10 (version PU détectable sur demande)



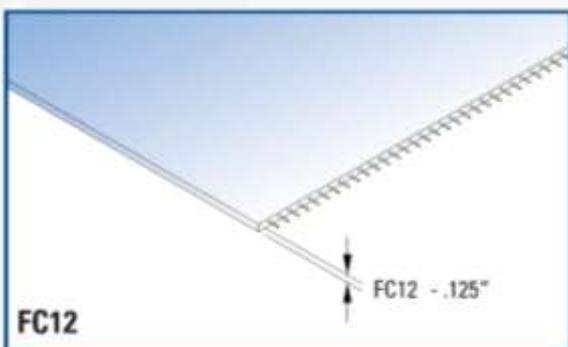
Entraînement positif
Bandes faciles à nettoyer
Deux pas disponibles : 50mm et 25,9 mm
Dents d'entraînement sur toute la largeur pour répartir le couple uniformément et câbles aramide noyés (possibilité de forte charge)
Largeur jusqu'à 48''

Par rapport à une bande modulaire :

- Nettoyage plus facile
- Pas de charnières ou de goupilles pouvant se casser et éventuellement contaminer le produit
- Fonctionnement plus silencieux
- Poids réduit de 30 %.
- Existe en version renforcée pour charges lourdes



FlatClean™ FC12

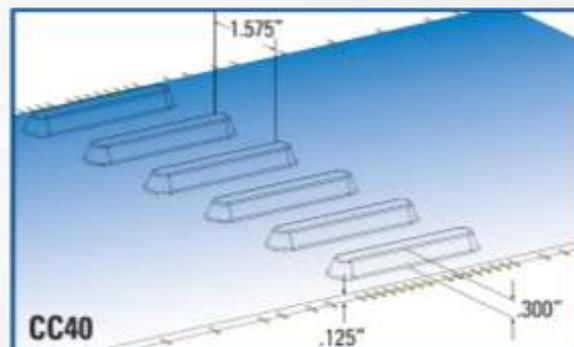


Courroie plate en polyuréthane
Avec câbles de traction en aramide
Largeur jusqu'à 60''

Par rapport à une bande a plis textile :

- Ne s'effiloche pas
- Plus stable dimensionnellement
- Durée de vie prolongée

CenterClean™ CC40



Dents d'entraînement au centre sur une largeur de 3''
Pas de 40mm
Avec câbles de traction en aramide
Largeur jusqu'à 48''
Adaptée aux applications en auge

Par rapport à une bande a plis textile :

- Ne s'effiloche pas
- Plus stable dimensionnellement
- Durée de vie prolongée



Il existe différentes **bandes structurées** dédiées au transport d'aliments en conformité avec les normes alimentaires CE 10/2011 et FDA/USDA.



■ **DENTS de SCIE (ST) 90 ° Sh A**

Surface idéale pour la viande, les trancheuses, les applications à forte friction afin de minimiser le glissement du produit au moment de la découpe

■ **TÉTRAÈDRE INVERSÉ (IT) et PYRAMIDE INVERSÉE (IP) 95 ° Sh A**

Surfaces adaptées aux applications nécessitant un transfert rapide des produits (limitation de l'effet ventouse qui empêche la libération du produit transporté)

Avantages de cette gamme de produits :

- Bords totalement étanches → aucun risque de contamination bactérienne
- Les câbles intégrés fournissent une capacité de charge élevée et éliminent les risques d'allongement → (Pas de remise en tension nécessaire)
- Polyuréthane robuste, idéal pour les environnements à forte abrasion

PC10/PC20-ST



CC40-ST



FC12-ST



CC8-ST



Données techniques :

Température de service : -10 à 70°C

Dureté : 90 Shore A (ST)

95 Shore A (IT/IP)

Couleur : bleu ou blanc

Longueur standard des rouleaux : 61m

Jonction : standard en dents de scie, bout à bout, Posilace, ou ERO Joint®

Courroies dentées WR (T5, T10 et AT10)

CABLES ENTIÈREMENT NOYÉS

APPLICATIONS ALIMENTAIRES

ENVIRONNEMENTS CORROSIFS

WRAT10 (existe aussi en bleu)



GATES TPU a conçu ces courroies dédiées sans restriction au contact direct avec les aliments, les environnements corrosifs et les nettoyages réguliers. Avec câbles acier ou aramide noyés.

Courroies conformes aux normes alimentaires CE et FDA/USDA
Existent en 92 °Sh A (-5 °C / +70 °C) et 85 °Sh A (-20 °C / +60 °C)
Largeur maximum 150mm

Courroies dentées larges (WH, WT10, et GMT3)

APPLICATIONS ALIMENTAIRES et HYGIENE

GMT3 pour petits diamètres d'enroulement



GATES TPU a conçu ces courroies dédiées au contact direct avec les aliments, et au transport de produits de grande largeur. Avec câbles aramide non noyés.

Courroies conformes aux normes alimentaires CE et FDA/USDA
dureté 85° Shore A (-20 °C / +60° Shore A)

Largeur maximum 450mm

Couleur : Transparent pour WH et WT10 (possible avec textile polyamide vert en surface)

Bleu pour GMT3

ERO Joint®, la solution d'assemblage rapide pour toutes vos courroies

Existe en version alimentaire, sur tout type de courroies et bandes transporteuses

