

**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

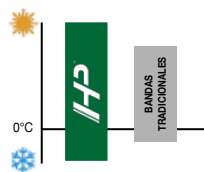
⇒ Reducción del consumo de agua y energía

⇒ Facilidad de limpieza

⇒ Durabilidad

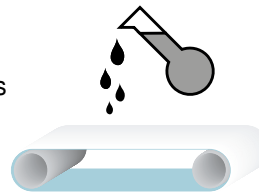
Resistencia a temperaturas (extremas)

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

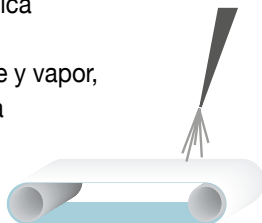
Las bandas HP® garantizan una excelente resistencia a los agentes químicos, a las grasas y a los aceites agresivos, incluidos aquellos de palma y de coco.



HP SISTEMA PRODUCTO

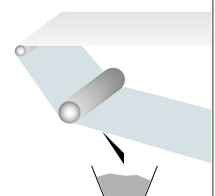
Resistencia a la hidrólisis

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.

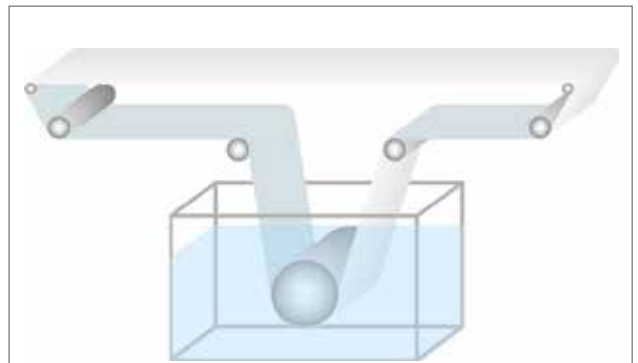


Extraordinaria resistencia a los sistemas de limpieza

Gracias a la alta resistencia a la hidrólisis, las bandas HP® no se deterioran cuando se limpian y desinfectan “**Clean-in-Place**” con agua caliente, vapor, espumas y detergentes agresivos, proporcionando una larga vida útil y una considerable reducción de los costes.

Además, respecto a las bandas modulares, las bandas HP® ofrecen

- **una notable reducción de los consumos de agua y energía**
- **na seguridad higiénica superior**, pudiéndose eliminar con facilidad los residuos de alimentos durante la limpieza y desinfección.



Las bandas HP® pueden ser sometidas a los **sistemas de lavado continuos** con agua caliente y detergente sin sufrir ningún deterioro.

PRO CHLEAN™

Los bordes sellados PROCHLEAN™ pueden hacerse tanto en las bandas monotela como en las de varias telas.

VENTAJAS

- ⇒ Higiene y seguridad alimentaria
- ⇒ Adecuados para sistemas “Clean in Place”
- ⇒ Idóneos para giro sobre cantos de cuchilla



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



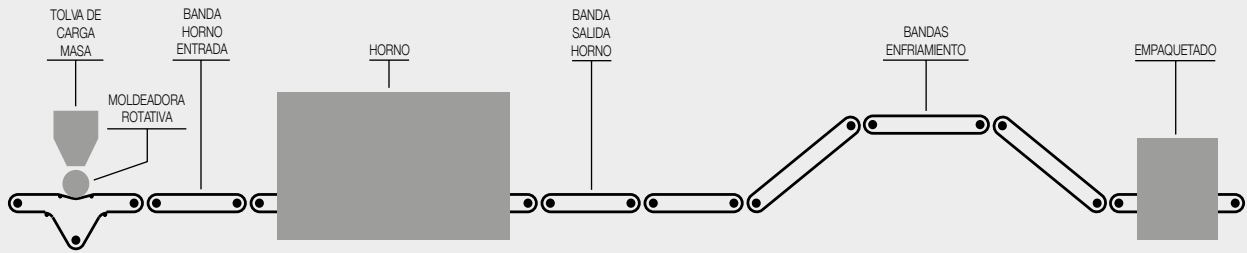
Laminador de masa para producción de hojaldre



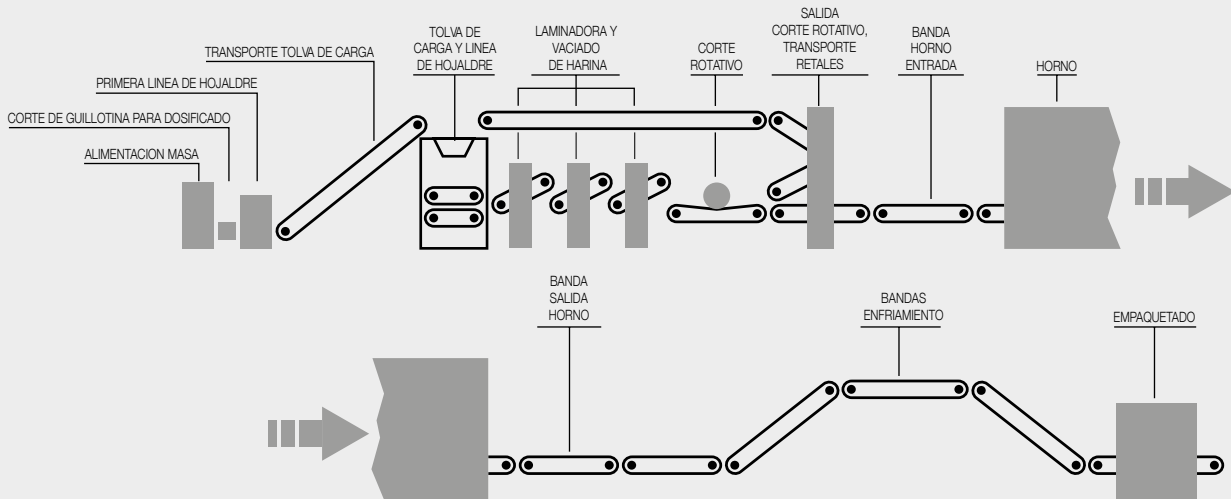
Línea de enfriamiento de galletas tipo cracker

Líneas industriales de producción de galletas y galletas tipo cracker

MOLDEADORA ROTATIVA



CORTE ROTATIVO



ESQUEMAS DE EJEMPLOS

CHIORINO tiene bandas específicas para cada fase de producción: ver pág. 11



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 **HP**

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 **sinfín** 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

Código	Tipo	Cobertura lado transporte		Cobertura lado deslizamiento		Antiést. 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						min. °C	max. °C	

HP Premium line

NA-790	EL2-U10 HP W	TPU	blanco	TPU	blanco		1.0	10	2	2	-30	60	MF
NA-785	EL2-U10 HP blue	TPU	azul	TPU	azul		1.0	10	2	2	-30	60	MF
NA-1089	EL3-U15 HP PN blue	TPU	azul	TPU	azul		1.5	10	3	3	-30	60	MF
NA-948	1M5 U0-U2 HP W A	TPU	blanco	TPU	azul claro	•	0.7	↗	5	5	-30	110	MF
NA-946	1M5 U0-U2 HP W S A	TPU	blanco	TPU	azul claro	•	0.7	↗	5	5	-30	110	HF
NA-1052	1M5 U0-U2 HP blue S A	TPU	azul	TPU	azul claro	•	0.7	↗	5	5	-30	110	HF
NA-947	1M5 U0-U2 HP VL blue A	TPU	azul	TPU	azul claro	•	0.7	↗	5	5	-30	110	MF
NA-983	1T6 U0-U2 HP W A	TPU	blanco	TPU	azul claro	•	0.8	↗	6	6	-30	110	MF
NA-716	2M5 U0-U0 HP A	TPU	blanco	TPU	blanco	•	1.0	↗	6	12	-30	110	LF
NA-789	2M5 U0-U2 HP W A	TPU	blanco	TPU	azul claro	•	1.3	↗	6	12	-30	110	MF
NA-1067	2M5 U0-U2 HP blue A	TPU	azul	TPU	azul claro	•	1.3	↗	6	12	-30	110	MF
NA-913	2M5 U0-U2 HP W S A	TPU	blanco	TPU	azul claro	•	1.3	↗	6	12	-30	110	HF
NA-1054	2M5 U0-U2 HP blue S A	TPU	azul	TPU	azul claro	•	1.3	↗	6	12	-30	110	HF
NA-786	2M5 U0-U2 HP VL blue A	TPU	azul	TPU	azul claro	•	1.3	↗	6	12	-30	110	MF
NA-842	2M5 U0-U2 HP PN W A	TPU	blanco	TPU	azul claro	•	1.6	↗	6	12	-30	110	MF
NA-811	2M5 U0-U2 HP PN blue A	TPU	azul	TPU	azul claro	•	1.6	↗	6	12	-30	110	MF
NA-1087	2M5 U0-U15 HP ST W A	TPU	blanco	TPU	azul claro	•	3.5	50	5	10	-30	110	MF
NA-1041	2MT6 U0-0 HP	algodón	neutral	TPU	azul claro		1.5	↗	6	12	-30	100	LF
NA-992	2T12 U0-U2 HP VL W A	TPU	blanco	TPU	azul claro	•	1.6	↗	12	24	-30	110	MF

HP Antiadherentes

NA-949	1M5 U0-U2 HP D W A	TPU	blanco	TPU	avellana	•	0.7	↗	5	5	-20	100	HF
NA-1235	1M5 U0-U2 HP D LF W A	TPU	blanco	TPU	avellana	•	0.9	↗	5	5	-20	100	LF
NA-1160	2M5 U0-U2 HP D W A	TPU	blanco	TPU	avellana	•	1.3	↗	6	12	-20	100	HF
NA-1234	2M5 U0-U2 HP D LF W A	TPU	blanco	TPU	avellana	•	1.3	↗	6	12	-20	100	LF

Poliuretano Performance line

NA-945	1M5 U0-U2 W A	TPU	blanco	TPU	blanco	•	0.7	↗	5	5	-20	100	LF
NA-738	1M5 U0-U2 W A LF VL	TPU	blanco	TPU	blanco	•	0.7	↗	5	5	-20	100	LF
NA-549	2M5 U0-U1 W S A	TPU	blanco	TPU	blanco	•	1.3	↗	6	12	-20	100	HF
NA-1069	2M5 U0-U1 blue S A	TPU	azul	TPU	azul claro	•	1.3	↗	6	12	-20	100	HF
NA-170	2M5 U0-U2 W A	TPU	blanco	TPU	blanco	•	1.3	↗	6	12	-20	100	MF
NA-1264	2M5 U0-U2 W A SP	TPU	blanco	TPU	blanco	•	1.3	↗	6	12	-20	100	MF
NA-696	2M5 U0-U2 LF W A	TPU	blanco	TPU	blanco	•	1.3	↗	6	12	-20	100	LF
NA-1231	2M5 U0-U2 LB A	TPU	azul claro	TPU	gris	•	1.3	↗	6	12	-20	100	MF
NA-160	2T8 U0-0	PET	blanco	TPU	blanco		1.3	↗	8	16	-20	100	LF
NA-801	2M12 U0-U3 R W A	TPU	blanco	TPU	blanco	•	1.7	40	12	24	-20	100	LF
NA-1010	2M12 U0-U15 LT W A	TPU	blanco	TPU	blanco	•	6.0	50	12	24	-20	100	MF

Silicona

NA-1102	2M5 U0-U-S2 W	silicona	blanco	TPU	neutral	•	1.3	↗	6	12	-30	100	HF
NA-1288	2M5 U0-U-S2 blue	silicona	azul	TPU	neutral	•	1.3	↗	6	12	-30	100	HF
NA-130	2MT8 S0-S2	silicona	transpar.	silicona	blanco	•	1.3	30	8	16	-40	160	HF

Silon

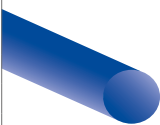
NA-224	SILON 25 W	PET	blanco	PET	blanco		2.5	30	10	10	-20	120	LF
--------	------------	-----	--------	-----	--------	--	-----	----	----	----	-----	-----	----

¹ Diámetro mínimo calculado en base al tipo de empalme recomendado por Chiorino.
↗ canto de cuchilla

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

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

Correas cilíndricas HP

	Código	Tipo	Material	Superficie	Diámetro	Tracción al 8% de alargamiento	Diámetro mínimo poleas
					mm	N	mm
	ES-603	RU-3 HP blue	TPU	lisa	3	15	20
	ES-604	RU-4 HP blue	TPU	lisa	4	26	35
	ES-605	RU-5 HP blue	TPU	lisa	5	42	45
	ES-606	RU-6 HP blue	TPU	lisa	6	60	50
	ES-607	RU-8 HP blue	TPU	lisa	8	110	70
	ES-630	RU-10 HP blue	TPU	lisa	10	170	80
	ES-719	RU-4 R HP blue	TPU	rugosa	4	26	35
	ES-720	RU-6 R HP blue	TPU	rugosa	6	60	50

FILIALES CHIORINO

Alemania

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

América

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

Australia

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

China

CHIORINO ASIA Ltd.
Hong Kong
Tel. +852-397-10818
info@chiorino.asia
www.chiorino.asia

CHIORINO LIAISON OFFICE

Shanghai
Tel. +86-21-37831019
info@chiorino.cn
www.chiorino.cn

España

CHIORINO IBERICA S.A.
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. +36-24525930
mail@chiorino.hu
www.chiorino.hu

India

CHIORINO INDIA
Salcete Goa
Tel. +918-322-782454
info@chiorino.in
www.chiorino.in

Italia

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

CHIORINO VENETO s.r.l.

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

Polonia

CHIORINO Sp. z o.o.
Bydgoszcz
Tel. +48-(0)52-3487708
chiorino@chiorino.com.pl
www.chiorino.com.pl

Portugal

CHIORINO PORTUGAL, LDA
Alfena Valongo, Porto
Tel. +351-229684442
geral@chiorino.pt
www.chiorino.pt

Reino Unido

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

Sudáfrica

CHIORINO SOUTH AFRICA (PTY) LTD.
Johannesburg
Tel. +27-11-3971268
sales@chiorino.co.za
www.chiorino.com

Suiza

CHIORINO SCHWEIZ GmbH
Wetzikon
Tel. +41-(0)43-3116001
info@chiorino.ch
www.chiorino.ch

DISTRIBUIDORES CHIORINO

Albania
Arabia Saudita
Argentina
Armenia
Austria
Azerbaiyán
Bangladesh
Bélgica
Bolivia
Bosnia-Herzegovina
Botsuana
Brasil
Bulgaria
Camboya
Canadá
Chile
Chipre
Colombia
Corea del Sur
Costa de Marfil
Costa Rica
Croacia
Dinamarca
Egipto
Emiratos Árabes Unidos
Eslovenia
Estonia
Fiji
Finlandia
Georgia
Grecia
Guatemala
Honduras
Indonesia
Iran
Irlanda
Islandia
Israel
Jordania
Kazakstan
Kenia
Kirghizistan
Laos
Letonia
Líbano
Lituania
Macedonia
Malasia
Malawi
Marruecos
México
Moldova
Myanmar
Nicaragua
Nueva Caledonia
Nueva Zelandia
Pakistan
Panamá
Papua Nueva Guinea
Paraguay
Perú
Republica Checa
Republica Eslovaca
Rusia
Serbia
Sri Lanka
Suecia
Tagikistán
Tailandia
Turkmenistán
Turquia
Ucrania
Uzbekistán
Vietnam
Yemen
Zimbabue

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

UNI EN ISO 9001:2015
UNI EN ISO 14001:2015
OHSAS 18001:2007
EMAS

