

**Partner
en seguridad alimentaria**

Bandas transportadoras y de proceso HACCP



Confitería

Bandas transportadoras y de proceso HACCP para confitería



Las bandas transportadoras y de proceso HACCP Chiorino satisfacen las aplicaciones más difíciles en la elaboración y empaquetado de chocolate, pastelería, productos de confitería, caramelos, gomas de mascar, toffees, “nubes de azúcar”.



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

Amplia gama de coeficientes de fricción

Máxima resistencia a la abrasión,
a las grasas y a los aceites más agresivos

Ausencia de deshilachados

Altísima flexibilidad

Resistencia a las bajas temperaturas

VENTAJAS

⇒ Posicionamiento perfecto del producto

⇒ Mayor duración de la banda

⇒ Ninguna contaminación con fibras

⇒ Transportadores sobre cuchilla.
Ahorro energético

⇒ Durabilidad

Línea antiadherente - Excelente capacidad de separación



Las bandas antiadherentes HP® Chiorino ofrecen una excelente capacidad de **separación** de cualquier producto muy **pegajoso**.

Las altas propiedades de separación son ofrecidas por las bandas **low friction** (baja fricción) y por las bandas **high friction** (alta fricción).



Elaboración de muesli

VENTAJAS

⇒ No deja marcas

⇒ Facilidad de limpieza

⇒ Muy buenas propiedades
para transferencias de cuchilla

⇒ Posicionamiento perfecto del producto

**La alternativa perfecta a las bandas de silicona.
Permiten el uso de rascadores.**



Separación de la masa cruda pegajosa

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**

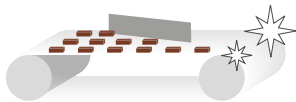
⇒ **Reducción del consumo de agua y energía**

⇒ **Facilidad de limpieza**

⇒ **Durabilidad**

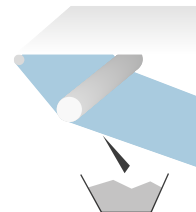
Excelentes características antiadherentes

La línea antiadherente HP® Chiorino ofrece una excelente capacidad de separación de cualquier producto muy pegajoso, tanto con las bandas baja fricción como con las bandas high friction. La superficie no se ensucia y la banda se mantiene siempre como nueva.



Excelente flexibilidad y resistencia mecánica

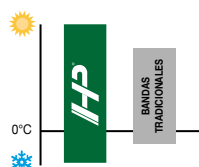
Las bandas HP® ofrecen una alta flexibilidad y son resistentes a la abrasión y al estrés mecánico causado por cuchillas, contraflexiones y rascadores.



HP SISTEMA PRODUCTO

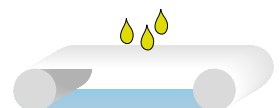
Resistencia a temperaturas altas y bajas

Las bandas HP® ofrecen una mayor resistencia a las altas temperaturas respecto de las bandas de poliuretano tradicionales y mantienen intactas sus características también con temperaturas bajas.



Resistencia a los aceites y a los aditivos

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



Extraordinaria resistencia a los sistemas de limpieza

Las bandas HP® no se deterioran cuando se limpian y desinfectan **“Clean-in-Place”** o **sistemas de lavado continuos** con agua caliente, vapor, espumas y detergentes agresivos.

VENTAJAS

- ⇒ Higiene y seguridad alimentaria absolutas
- ⇒ Ahorro de agua, tiempo y energía



Frayless

El Sistema Producto HP® garantiza una resistencia total contra el deshilachado de los bordes, ofreciendo un perfecto funcionamiento y durabilidad de la banda.

VENTAJAS

- ⇒ Ninguna contaminación con fibras
- ⇒ Durabilidad



PRO CHLEAN™

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

VENTAJAS

- ⇒ Idóneos para giro sobre cantos de cuchilla
- ⇒ Higiene y seguridad alimentaria absolutas



Chocolate

CARACTERÍSTICAS

- Amplia gama de coeficientes de fricción
- Máxima resistencia a la abrasión, a las grasas y a los aceites más agresivos
- Ausencia de deshilachados
- Altísima flexibilidad
- Resistencia a las bajas temperaturas

VENTAJAS

- ⇒ Posicionamiento perfecto del producto
- ⇒ Mayor duración de la banda
- ⇒ Ninguna contaminación con fibras
- ⇒ Transportadores sobre cuchilla. Ahorro energético
- ⇒ Durabilidad



Elaboración de helados de chocolate



Transporte de chocolate blanco a alta velocidad



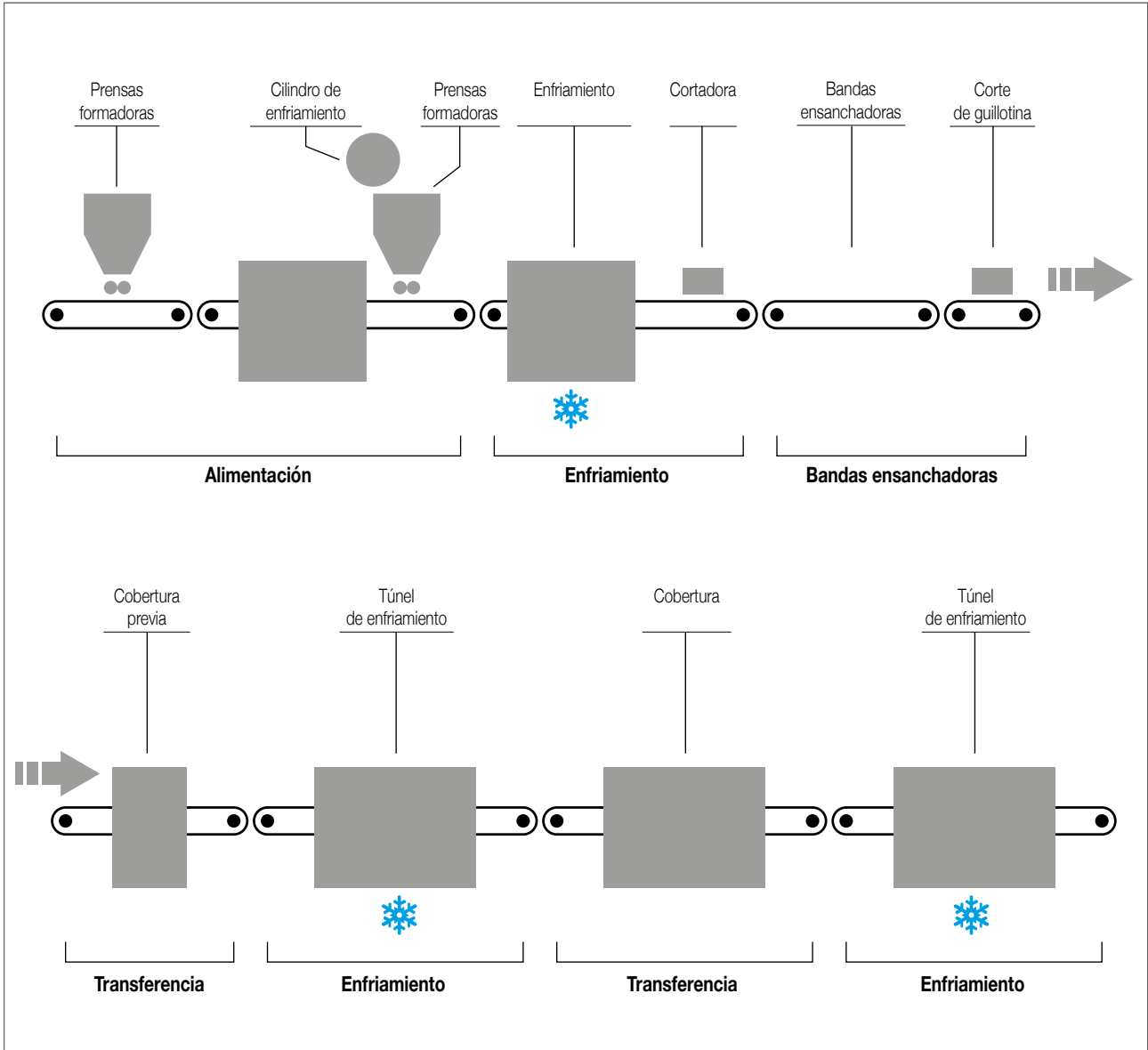
Transporte de barras de chocolate sobre cuchillas



Transporte de palitos de chocolate con bordes de contención

Línea industrial de producción de chocolate

ESQUEMAS DE EJEMPLOS



Confitería

CARACTERÍSTICAS

Amplia gama de coeficientes de fricción

Máxima resistencia a la abrasión,
a las grasas y a los aceites más agresivos

Ausencia de deshilachados

Altísima flexibilidad

Resistencia a las bajas temperaturas

VENTAJAS

⇒ Posicionamiento perfecto del producto

⇒ Mayor duración de la banda

⇒ Ninguna contaminación con fibras

⇒ Transportadores sobre cuchilla.
Ahorro energético

⇒ Durabilidad



Extrusión y transporte de caramelo pegajoso



Transporte inclinado de caramelos de goma



Alimentación túnel de enfriamiento



Elaboración de fruta escarchada

Envasado

Bandas elásticas *HP*

Las bandas elásticas HP® pueden instalarse fácilmente en grupos extensores y balanzas electrónicas, con las siguientes ventajas:

- ⇒ Precisión absoluta de alimentación
- ⇒ Tensión de instalación constante
- ⇒ 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

Mangas *MF* para empaquetadoras verticales

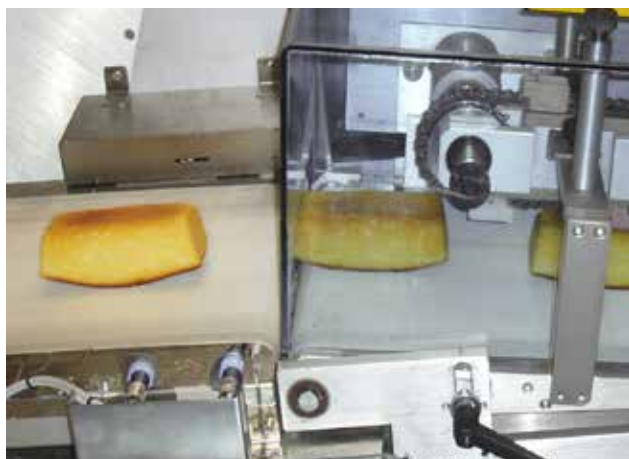
CHIORINO produce mangas **sin empalme, incluso dentados**, disponibles con distintos recubrimientos según el tipo de embalaje utilizado:

- ⇒ **L frambuesa 35 sh.A**
- ⇒ **HS W blanco 40 sh.A**
- ⇒ **R púrpura 45 sh.A**
- ⇒ **B beige 55 sh.A**

Disponibles también en **versiones especiales**, por ejemplo con fresado, concavidad, taladrado, acanalado



Empaquetado de golosinas de chocolate



Pesaje electrónico de productos de confitería



Empaquetadora vertical de caramelos

Datos técnicos

Código	Tipo	Cobertura lado transporte		Antiést. perm.	Espes. total	Diámetro mín. ¹	Tracción al 1% de alargam. ²	Tracción máx. admis.	Resistencia temperatura		Coefic. de fricción ³	Aplicaciones ⁴		
		material	color						mm	mm		N/mm	N/mm	min. °C

HP Premium line

NA-790	EL2-U10 HP W	TPU	blanco		1.0	10	2	2	-30	60	MF			•
NA-785	EL2-U10 HP blue	TPU	azul		1.0	10	2	2	-30	60	MF			•
NA-1089	EL3-U15 HP PN blue	TPU	azul		1.5	10	3	3	-30	60	MF			•
NA-899	EL4-U20 HP blue	TPU	azul		2.0	10	4	4	-30	60	MF			•
NA-948	1M5 U0-U2 HP W A	TPU	blanco	•	0.7	↗	5	5	-30	110	MF	•	•	
NA-946	1M5 U0-U2 HP W S A	TPU	blanco	•	0.7	↗	5	5	-30	110	HF	•	•	•
NA-1052	1M5 U0-U2 HP blue S A	TPU	azul	•	0.7	↗	5	5	-30	110	HF	•	•	
NA-947	1M5 U0-U2 HP VL blue A	TPU	azul	•	0.7	↗	5	5	-30	110	MF	•		•
NA-983	1T6 U0-U2 HP W A	TPU	blanco	•	0.8	↗	6	6	-30	110	MF		•	
NA-716	2M5 U0-U0 HP A	TPU	blanco	•	1.0	↗	6	12	-30	110	LF	•	•	•
NA-913	2M5 U0-U2 HP W S A	TPU	blanco	•	1.3	↗	6	12	-30	110	HF	•	•	•
NA-1054	2M5 U0-U2 HP blue S A	TPU	azul	•	1.3	↗	6	12	-30	110	HF	•	•	
NA-789	2M5 U0-U2 HP W A	TPU	blanco	•	1.3	↗	6	12	-30	110	MF	•		•
NA-1067	2M5 U0-U2 HP blue A	TPU	azul	•	1.3	↗	6	12	-30	110	MF	•	•	
NA-786	2M5 U0-U2 HP VL blue A	TPU	azul	•	1.3	↗	6	12	-30	110	MF	•	•	
NA-842	2M5 U0-U2 HP PN W A	TPU	blanco	•	1.6	↗	6	12	-30	110	MF	•	•	•
NA-811	2M5 U0-U2 HP PN blue A	TPU	azul	•	1.6	↗	6	12	-30	110	MF	•	•	•
NA-851	2M5 U2-U2 HP VL blue A	TPU	azul	•	1.5	10	6	12	-30	110	MF		•	
NA-1041	2MT6 U0-0 HP	algodón	neutral		1.5	↗	6	12	-30	100	LF		•	
NA-992	2T12 U0-U2 HP VL W A	TPU	blanco	•	1.6	↗	12	24	-30	110	MF	•	•	
NA-1208	2T12 U3-U3 HP VL blue A	TPU	azul	•	1.9	40	12	24	-30	110	MF		•	

HP Antiadherentes

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

Poliuretano Performance line

NA-945	1M5 U0-U2 W A	TPU	blanco	•	0.7	↗	5	5	-20	100	LF	•	•	•
NA-738	1M5 U0-U2 W A LF VL	TPU	blanco	•	0.7	↗	5	5	-20	100	LF	•	•	•
NA-965	1M5 U0-U2 PN yellow	TPU	amarillo		1.1	↗	5	5	-20	100	HF		•	
NA-549	2M5 U0-U1 W S A	TPU	blanco	•	1.3	↗	6	12	-20	100	HF	•	•	•
NA-1069	2M5 U0-U1 blue S A	TPU	azul	•	1.3	↗	6	12	-20	100	HF	•	•	•
NA-170	2M5 U0-U2 W A	TPU	blanco	•	1.3	↗	6	12	-20	100	MF	•	•	•
NA-1264	2M5 U0-U2 W A SP	TPU	blanco	•	1.3	↗	6	12	-20	100	MF	•	•	•
NA-696	2M5 U0-U2 LF W A	TPU	blanco	•	1.3	↗	6	12	-20	100	LF	•	•	•
NA-1231	2M5 U0-U2 LB A	TPU	azul claro	•	1.3	↗	6	12	-20	100	MF	•	•	•
NA-281	2T5 0-V-0	PET	blanco	•	1.6	20	5	10	-10	60	LF		•	
NA-91	2M8 U0-V-U0	TPU	neutral	•	1.5	30	8	16	-10	60	LF		•	•
NA-16	2T8 U0-V-0	PET	neutral		1.4	30	8	16	-10	60	LF		•	

Silicona

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

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

↗ = canto de cuchilla

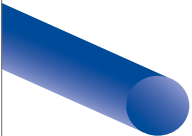
² Bandas elásticas "EL": tracción al 8% de alargamiento

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

⁴ Las aplicaciones aquí mencionadas se refieren a la experiencia que tiene Chiorino y que se pretende sea de ayuda, sin obligación de su cumplimiento.

Los datos contenidos en esta tabla se basan en condiciones ambientales normales. Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones sin previo aviso.

Correas cilíndricas **HP**

	Código	Tipo	Material	Superficie	Diámetro mm	Tracción al 8% de alargamiento N	Diámetro mínimo poleas 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

Mangas **MF** para empaquetadoras verticales

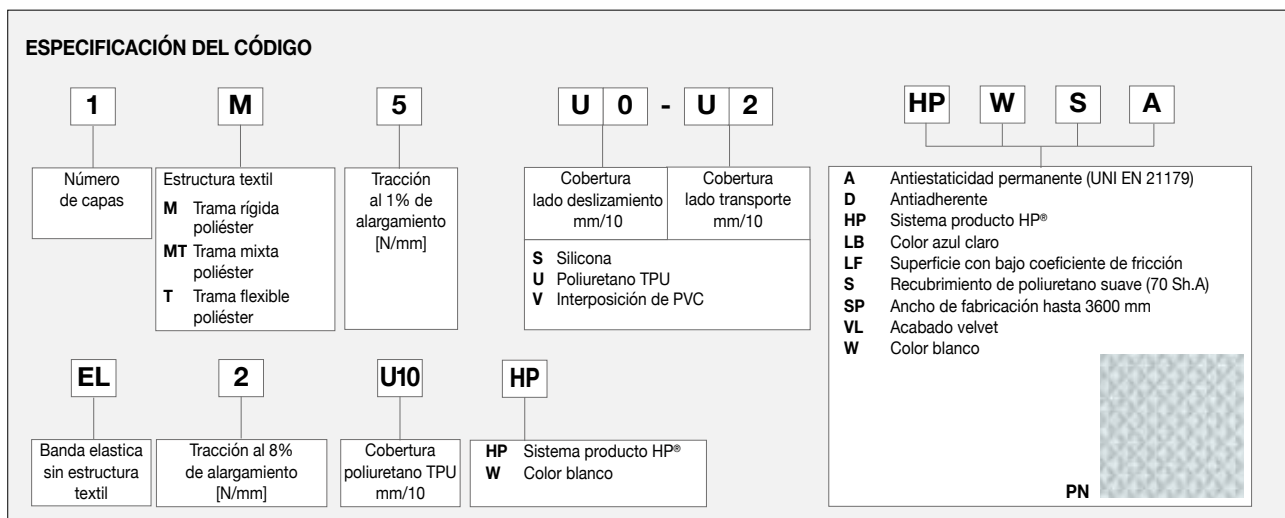
Tipo	Núcleo de tracción	Recubrimiento exterior			Recubrimiento interior			Espesor total mm	Tracción 1% de alargam. N/mm	Resistencia temperatura	
		material	color	Sh.A	material	color	Sh.A			min. °C	max. °C
MF R-052	---	elastómero	púrpura	45	elastómero	púrpura	45	5±15	0.1 ⁵	-20	+100
MF R-053	---	elastómero	púrpura	45	elastómero	negro	65	5±15	0.1 ⁵	-20	+100
MF L-300	PET	elastómero	frambuesa	35	---	negro	---	6±12	10.0	-20	+100
MF HS W-300	PET	elastómero	blanco	40	---	negro	---	6±12	10.0	-20	+100
MF R-300	PET	elastómero	púrpura	45	---	negro	---	6±12	10.0	-20	+100
MF B-300	PET	elastómero	beige	55	---	negro	---	6±12	10.0	-20	+100

Mangas dentadas **MF**

Tipo	Núcleo de tracción	Recubrimiento exterior			Recubrimiento interior			Tracción 1% de alargam. N/mm	Resistencia temperatura	
		material	color	Sh.A	material	color	Sh.A		min. °C	max. °C
MF D-G L	PET	elastómero	frambuesa	35	correa dentada de goma	negro	90	0,4	-20	+100
MF D-G HS W	PET	elastómero	blanco	40	"	"	90	0,4	-20	+100
MF D-G R	PET	elastómero	púrpura	45	"	"	90	0,4	-20	+100
MF D-G B	PET	elastómero	beige	50	"	"	90	0,4	-20	+100
MF D-U L	PET	elastómero	frambuesa	35	correa dentada de poliuretano	blanco/transparente o amarillo	90	0,4	-20	+100
MF D-U HS W	PET	elastómero	blanco	40	"	"	90	0,4	-20	+100
MF D-U R	PET	elastómero	púrpura	45	"	"	90	0,4	-20	+100
MF D-U B	PET	elastómero	beige	50	"	"	90	0,4	-20	+100

⁵ Tracción N/mm² al 10% de alargamiento.

Los datos se basan sobre condiciones ambientales normales.
Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones sin previo aviso.



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
República Checa
República Eslovaca
Rusia
Serbia
Sri Lanka
Suecia
Tagikistán
Tailandia
Turkmenistán
Turquía
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



ASESORIA DE INGENIERÍA
SERVICIO DE EQUIPAMIENTO
ASISTENCIA POST-VENTAS

