

NASTRI A SPIRALE: LA NOSTRA SCELTA DI SUCCESSO.

Nel mercato ci sono 3 tipi di nastri trasportatori a spirali: a tamburo, autoportanti e piano a piano. Ognuno è supportato da una tecnologia specifica, ognuno ha caratteristiche particolari. Saper valutare quello giusto è il primo passo per chi vuole puntare all'eccellenza.

NOI ABBIAMO FATTO LA NOSTRA SCELTA

I nostri impianti utilizzano il sistema a trazione piano a piano: una decisione oculata e che è il risultato di un **know-how costruito nel tempo**. Una scelta, soprattutto, che mette **le performance in primo piano**.

IL CUORE DEI NOSTRI IMPIANTI HA UN NOME PRECISO: T-WORTH

Non un semplice nastro trasportatore, ma **un sistema brevettato e realizzato interamente nel nostro stabilimento**. Costruito completamente in acciaio inox, con pattini e guide in materiale plastico, il nastro garantisce resistenza prolungata nel tempo senza usura.

1

FACILITÀ DI SCORRIMENTO

L'accoppiamento di alette e profilo in materiale plastico autolubrificante permette di ridurre al minimo l'attrito, facilitando lo scorrimento.

2

VELOCITÀ DI TRASPORTO

I sistemi di trasmissione e scorrimento permettono di raggiungere velocità oltre i 30 metri al minuto.

3

MANUTENZIONE AGEVOLE E LIMITATA

Le operazioni di manutenzione sono limitate al solo gruppo di movimentazione e sono rese semplici e veloci anche grazie ad un sistema brevettato di aggancio e sgancio delle ruote di traino.

4

SEMPLICITÀ DI PULIZIA

Il nastro totalmente in acciaio inox e lo speciale sistema costruttivo che consente il facile raggiungimento di ogni parte della spirale, permettono di ottenere gli elevati standard igienico sanitari richiesti dall'industria alimentare.

5

ADATTO A QUALSIASI TEMPERATURA

Il nastro fornito è idoneo a ogni temperatura da -40°C a +300°C.

I NOSTRI IMPIANTI SI MUOVONO INTORNO ALLA PAROLA SEMPLICITÀ.

La tecnologia deve essere alla portata di tutti: solo così aiuta realmente chi la usa e permette di ottimizzare energie e risorse. Il nostro sistema di trasporto è realizzato con una struttura in acciaio inox e guide in plastica facili da sostituire: per effettuare tutte le manutenzioni in poco tempo e riprendere velocemente il processo produttivo.

IL SISTEMA T-WORTH IN SINTESI:

Meccanica semplice

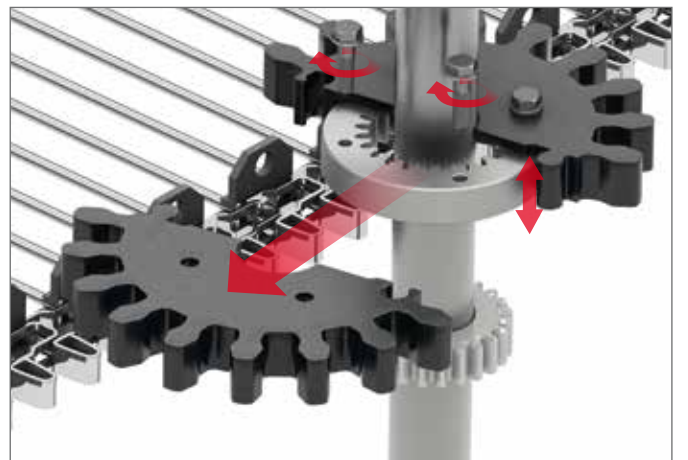
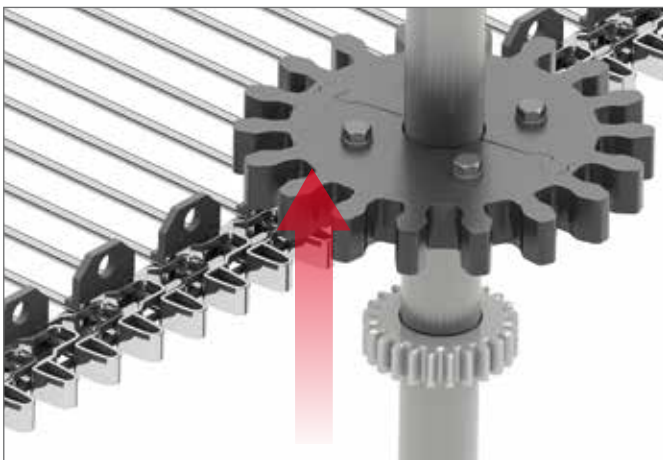
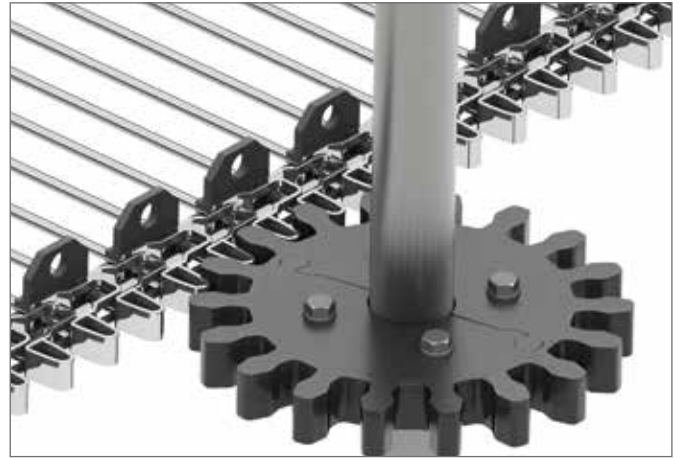
Nastro in acciaio inox ad alta resistenza

Manutenzione economica e agevole

Facilità di intervento

Soluzioni tecniche uniche e specifiche per ogni cliente





T-WORTH E CELLE COIBENTATE: I VANTAGGI INIZIANO QUI.

Per far raggiungere ai prodotti trattati le giuste temperature e nei tempi prescritti è fondamentale la cura di ogni dettaglio: non a caso progettiamo impianti complessi che utilizzano celle coibentate per raggiungere le temperature indicate e il nastro trasportatore T-Worth per sostenere cicli produttivi elevati.

CELLE COIBENTATE

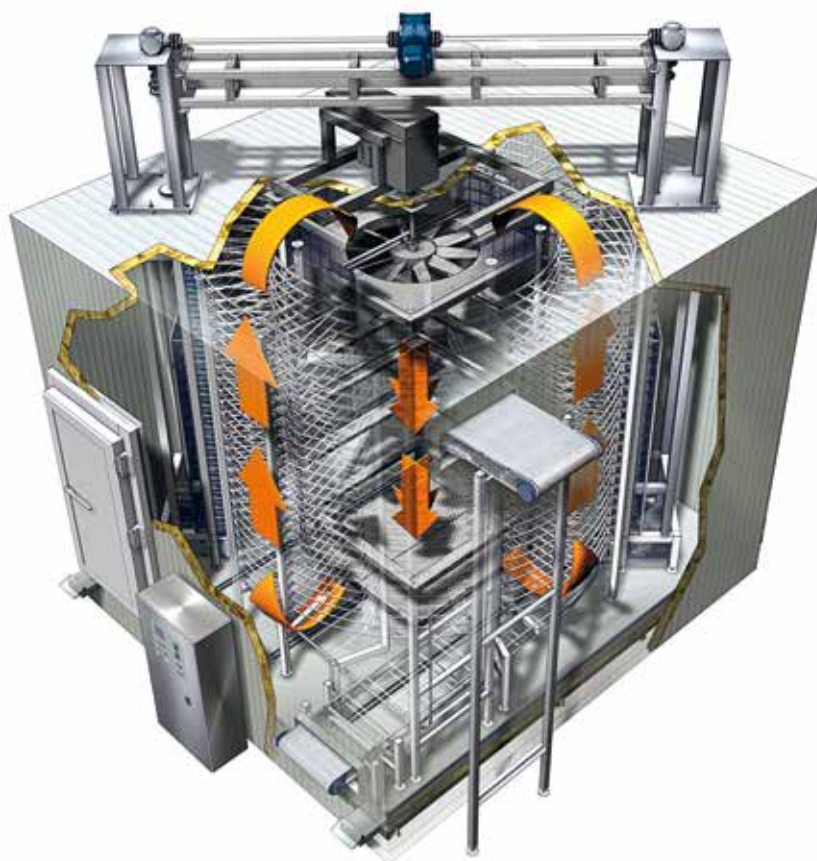
Le celle coibentate permettono di portare i prodotti alle giuste temperature, e nei tempi prescritti.

OTTIMA ADATTABILITÀ

L'impianto utilizza il nastro T-Worth che si adatta a ogni realtà produttiva e a qualsiasi alimento.

POSSIBILITÀ DI LAVORARE AD ALTE TEMPERATURE

Il nastro T-Worth è progettato per lavorare senza problemi a temperature elevate.



CONVEZIONE E FLESSIBILITÀ: IL NOSTRO IMPIANTO IN 2 PAROLE.

La fase del riscaldamento durante la fase di pastorizzazione non è semplicemente importante: è fondamentale. Per questo i nostri impianti utilizzano il riscaldamento per convezione che assicura risultati omogenei e sotto il segno della qualità. Ma non solo, la possibilità di differenziare le temperature è il segno di riconoscimento di un impianto realizzato intorno all'idea di flessibilità.

TRATTAMENTO OMOGENEO

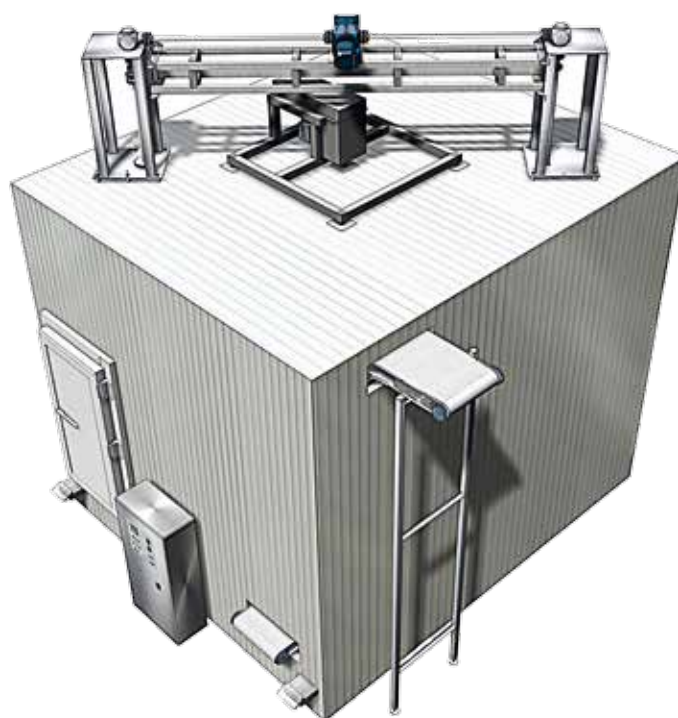
Il riscaldamento per convezione scalda il prodotto in modo omogeneo a prescindere dal contenuto d'acqua.

RISCALDAMENTO DIFFERENZIATO

È possibile riscaldare gli alimenti in sequenza a temperature diverse: o in celle separate o in una stessa cella divisa a comparti.

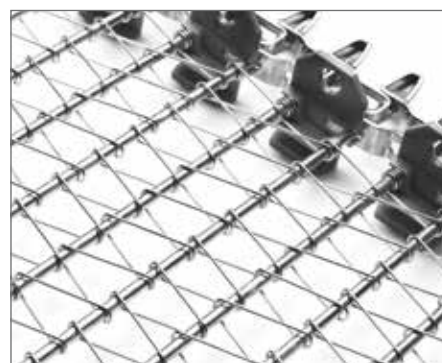
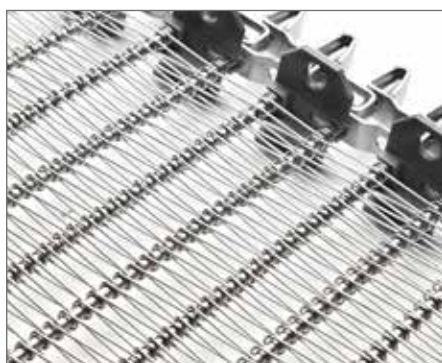
TUTTO SOTTO CONTROLLO

L'impianto permette di controllare i tempi di riscaldamento e stabilizzazione della temperatura.



A OGNI PRODOTTO IL SUO NASTRO.

Ciascun alimento è diverso dall'altro: le varianti di nastro e le tipologie di rete ad esso applicate sono studiate per adattarsi a qualsiasi tipo di prodotto e alle sue caratteristiche.



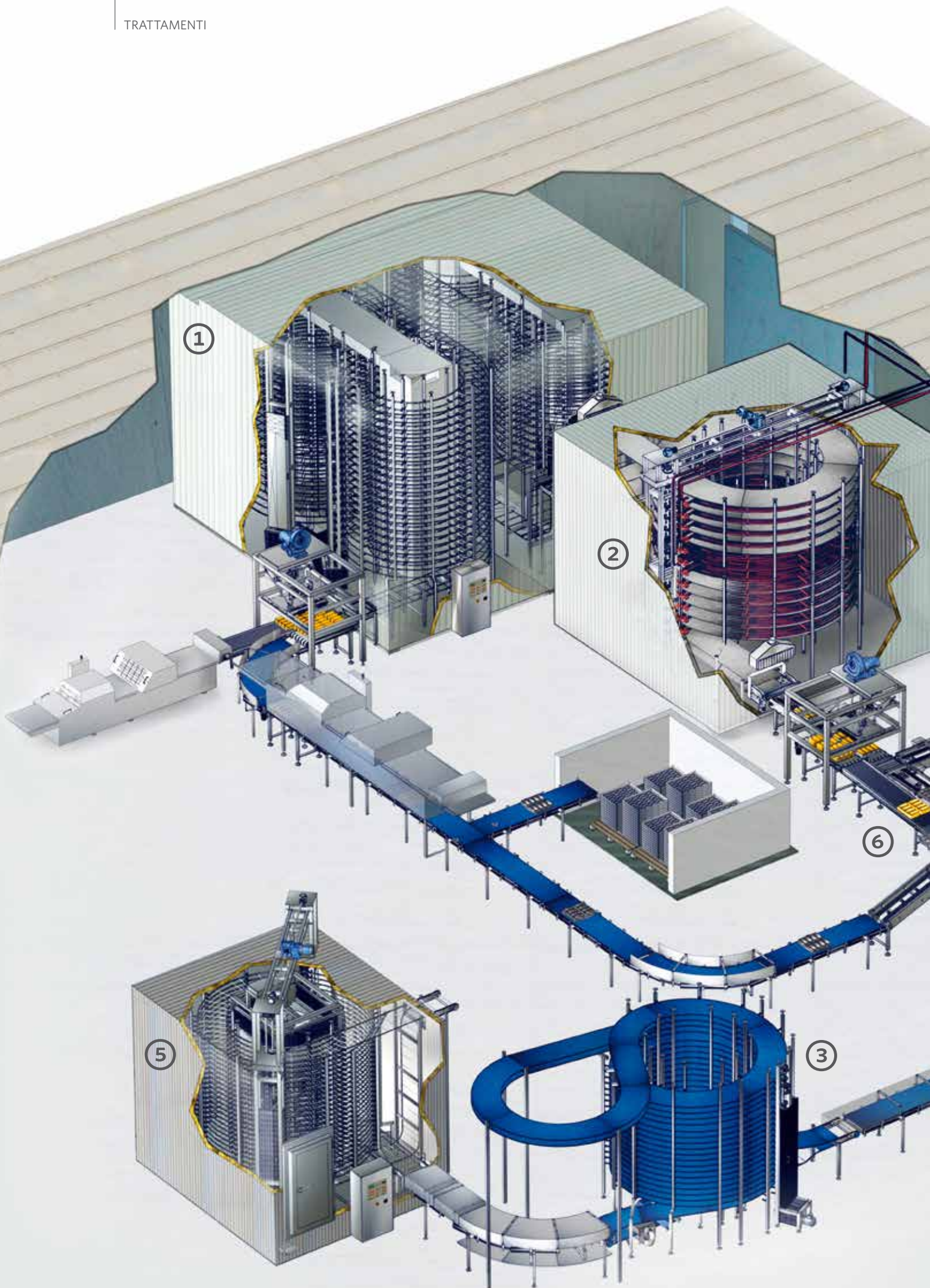
rete inox da 4 a 24 mm

PASSI MAGLIE NASTRI

Tipo Maglia	Passo		Ø Filo		
Rete Acciaio Inossidabile	4 mm.	1,4 mm.	1,6 mm.	1,8 mm.	2,0 mm.
Rete Acciaio Inossidabile	6 mm.	1,4 mm.	1,6 mm.	1,8 mm.	2,0 mm.
Rete Acciaio Inossidabile	8 mm.	1,4 mm.	1,6 mm.	1,8 mm.	2,0 mm.
Rete Acciaio Inossidabile	10 mm.	1,4 mm.	1,6 mm.	1,8 mm.	2,0 mm.
Rete Acciaio Inossidabile	12 mm.	1,4 mm.	1,6 mm.	1,8 mm.	2,0 mm.
Rete Acciaio Inossidabile	18 mm.	1,4 mm.	1,6 mm.	1,8 mm.	2,0 mm.
Rete Acciaio Inossidabile	24 mm.	1,4 mm.	1,6 mm.	1,8 mm.	2,0 mm.

CARATTERISTICHE TECNICHE NASTRO

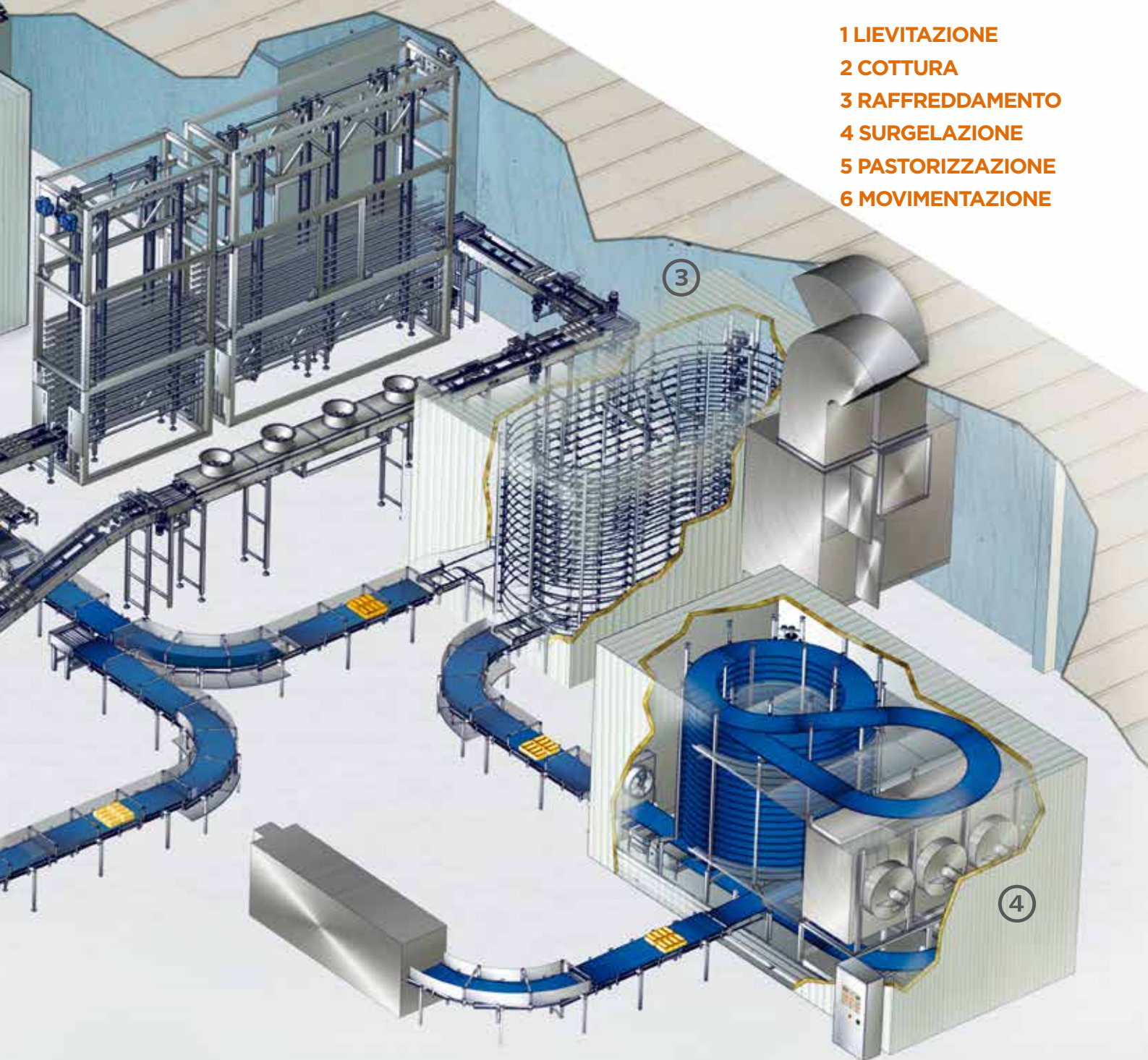
T-WORTH	Larghezza Utile		Diametro Esterno		Diametro Interno		Sviluppo n°1 giro	
	mm	/ inch	mm	/ inch	mm	/ inch	mm	/ feet
TW 250	0230	/ 09" 04/64	1620	/ 063" 50/64	0925	/ 036" 27/64	04840	/ 190" 35/64
TW 300	0280	/ 11" 01/64	1851	/ 072" 53/64	1065	/ 041" 60/64	05570	/ 119" 19/64
TW 350	0330	/ 12" 63/64	2157	/ 084" 59/64	1271	/ 050" 03/64	06530	/ 257" 06/64
TW 400	0380	/ 14" 61/64	2387	/ 093" 63/64	1401	/ 055" 10/64	07254	/ 285" 38/64
TW 450	0430	/ 16" 59/64	2655	/ 104" 34/64	1569	/ 061" 49/64	08096	/ 318" 47/64
TW 500	0480	/ 18" 57/64	2999	/ 118" 04/64	1813	/ 071" 24/64	09176	/ 361" 17/64
TW 550	0530	/ 20" 55/64	3242	/ 127" 41/64	1956	/ 077" 01/64	09940	/ 391" 22/64
TW 600	0580	/ 22" 53/64	3471	/ 136" 42/64	2085	/ 082" 06/64	10659	/ 419" 42/64
TW 650	0630	/ 24" 51/64	3787	/ 149" 06/64	2301	/ 090" 38/64	11652	/ 458" 47/64
TW 700	0680	/ 26" 49/64	4069	/ 160" 13/64	2483	/ 097" 49/64	12538	/ 493" 40/64
TW 750	0730	/ 28" 47/64	4335	/ 170" 43/64	2649	/ 104" 19/64	13373	/ 526" 32/64
TW 800	0780	/ 30" 45/64	4563	/ 179" 42/64	2777	/ 109" 21/64	14090	/ 554" 46/64
TW 850	0830	/ 32" 43/64	4825	/ 189" 61/64	2939	/ 115" 45/64	14913	/ 587" 08/64
TW 900	0880	/ 34" 41/64	5124	/ 201" 47/64	3138	/ 123" 35/64	15852	/ 624" 06/64
TW 950	0930	/ 36" 39/64	5367	/ 214" 61/64	3281	/ 131" 06/64	16590	/ 665" 22/64
TW 1000	0980	/ 38" 37/64	5595	/ 220" 18/64	3409	/ 134" 13/64	17332	/ 682" 23/64
TW 1050	1030	/ 40" 35/64	5942	/ 233" 60/64	3656	/ 143" 60/64	18422	/ 725" 18/64
TW 1100	1080	/ 42" 33/64	6261	/ 246" 54/64	3875	/ 150" 38/64	19424	/ 765" 48/64
TW 1150	1130	/ 44" 31/64	6493	/ 257" 31/64	4007	/ 157" 06/64	20153	/ 799" 01/64
TW 1200	1180	/ 46" 29/64	6875	/ 267" 61/64	4289	/ 166" 09/64	21137	/ 832" 11/64
TW 1250	1230	/ 48" 28/64	7043	/ 281" 22/64	4363	/ 174" 29/64	21900	/ 873" 47/64
TW 1300	1280	/ 50" 25/64	7319	/ 288" 10/64	4533	/ 178" 29/64	22748	/ 895" 38/64
TW 1350	1330	/ 52" 23/64	7629	/ 301" 14/64	4743	/ 187" 38/64	23721	/ 934" 46/64
TW 1400	1380	/ 54" 21/64	8033	/ 316" 17/64	5003	/ 196" 62/64	24930	/ 981" 32/64

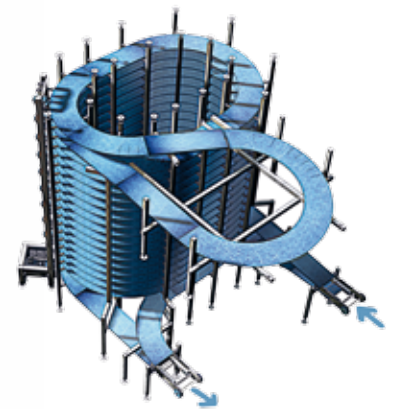
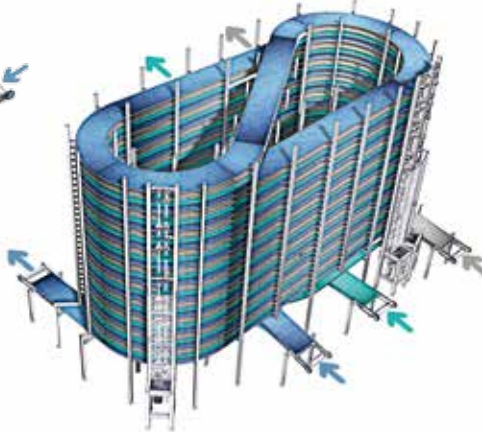
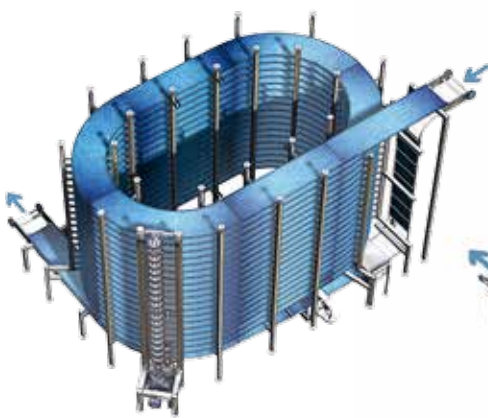
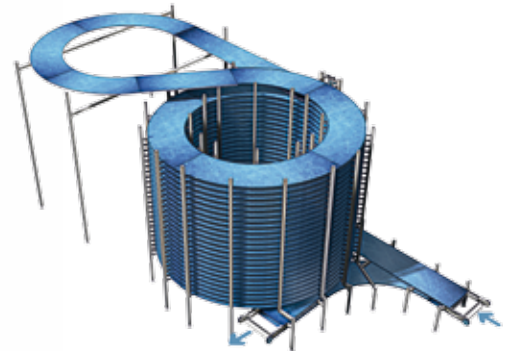
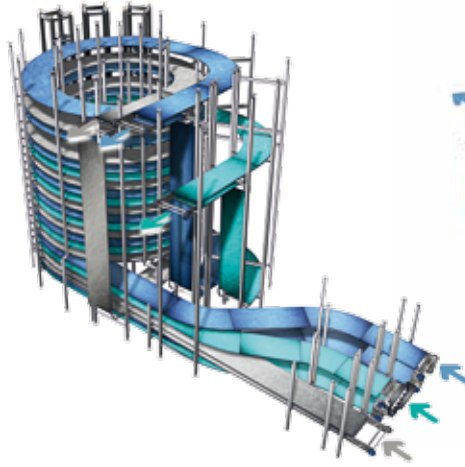
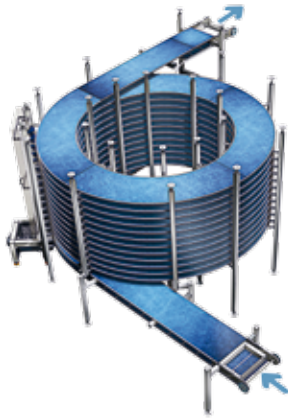


IMPIANTI COMPLETI: VI TRASPORTIAMO IN TUTTI I SETTORI.

La pastorizzazione, ma non solo. Abbiamo sviluppato una capacità progettuale che ci permette di realizzare impianti destinati a qualsiasi tipo di trattamento termico, anche in settori apparentemente distanti tra loro.

- 1 LIEVITAZIONE
- 2 COTTURA
- 3 RAFFREDDAMENTO
- 4 SURGELAZIONE
- 5 PASTORIZZAZIONE
- 6 MOVIMENTAZIONE





UN IMPIANTO A MISURA DI OGNI ESIGENZA.

Se le aziende cambiano, cambiano anche i nostri sistemi.
Ogni impianto è pensato e realizzato per rispecchiare le esigenze di chi dovrà utilizzarlo, con la garanzia di performance ben oltre le aspettative.

ENTRATA E USCITA SULLO STESSO LIVELLO

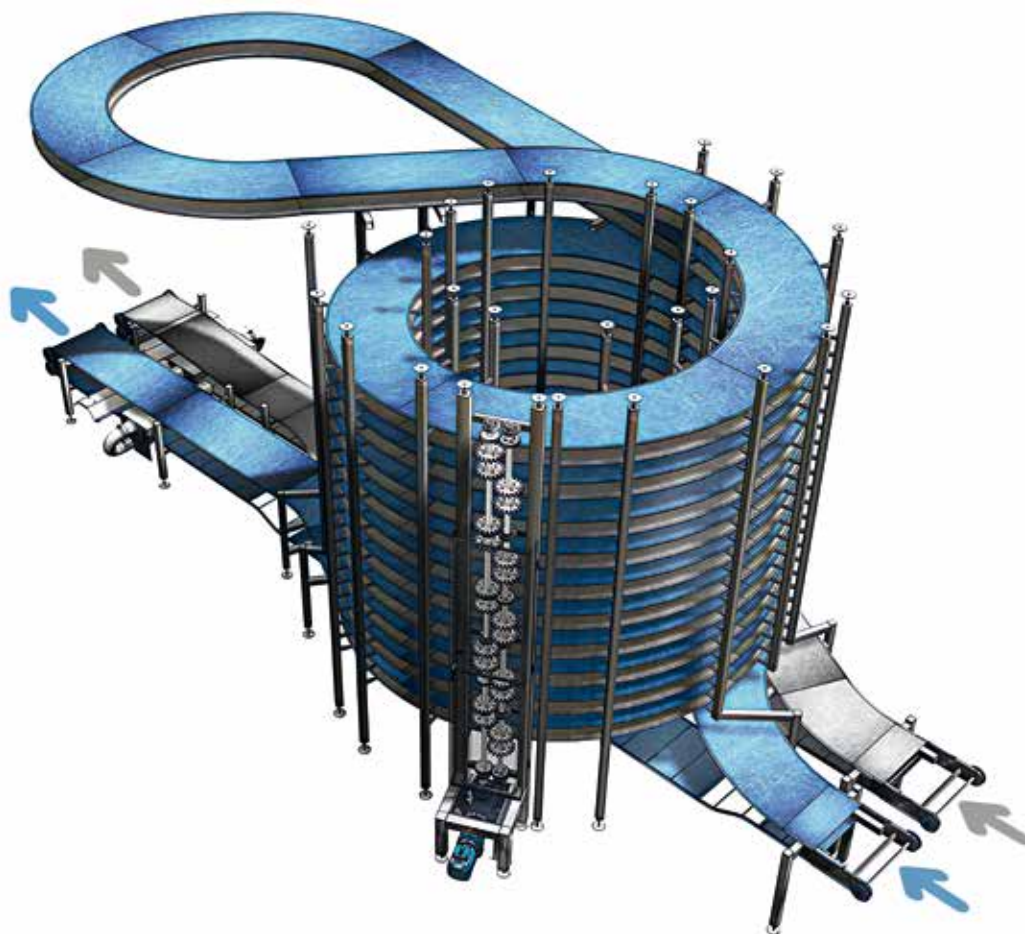
Un particolare sistema di inversione permette di posizionare entrata e uscita alla stessa altezza.

CONFIGURAZIONI SU MISURA

La flessibilità delle soluzioni rende possibile configurare impianti di ogni tipo, per ogni esigenza e soprattutto perfettamente adattabili a qualsiasi linea di produzione già esistente.

IMPIANTI COMPLETI

La realizzazione è curata a 360°, dal nastro trasportatore alle celle per il trattamento termico.



ALTA RESISTENZA DEL NASTRO.

Una resistenza oltre ogni limite.
Se non fossimo certi avremmo rischiato di fare questo?

