

**Partenaire
pour la sécurité alimentaire**

Bandes transporteuses et de process HACCP



**Industrie
de la confiserie**

Bandes transporteuses et de process HACCP pour l'industrie de la confiserie



Les bandes transporteuses et de process HACCP Chiorino répondent aux besoins des installations les plus complexes en matière de production et de conditionnement de chocolat, pâtisserie, confiserie, bonbons, chewing-gums, toffees et chamallows.



Sécurité alimentaire certifiée

En matière de protection de la santé du consommateur, les bandes transporteuses CHIORINO sont conformes aux Normes Alimentaires européennes et internationales les plus récentes:

RÈGLEMENTATION EC 1935/2004 et mises à jour

RÈGLEMENTATION EC 2023/2006 et mises à jour

RÈGLEMENTATION EU 10/2011 et mises à jour

FDA (Food and Drug Administration)

La sélection soignée des matières premières, l'adéquation constante de la part des Laboratoires de R&D à l'évolution législative en matière de sécurité alimentaire et les contrôles rigoureux tout au long du processus de production (*Good Manufacturing Practices*) garantissent la totale conformité alimentaire des bandes transporteuses CHIORINO.

Chaque bande CHIORINO est accompagnée de déclarations de conformité alimentaire rédigées conformément à la loi.

Les clients ont ainsi la sécurité et la tranquillité de toujours utiliser des matériels entièrement conformes au système HACCP.



POINTS CLÉS

Large gamme de coefficients de frottement

Résistance maximale à l'abrasion, aux graisses et aux huiles les plus agressives

Aucun effilochage

Flexibilité très élevée

Résistance aux basses températures

BENEFICES

⇒ Parfait positionnement du produit

⇒ Plus grande durée de vie de la bande

⇒ Aucune contamination avec des fibres

⇒ Convoyeurs avec sabre.
Économies d'énergie

⇒ Lunga durata

Ligne antiadhésive - Excellente capacité de décollement



Les bandes antiadhésives HP® Chiorino offrent une excellente capacité de **décollement** de n'importe quel produit même le plus **adhérent**.

Les propriétés de décollement importantes sont offertes aussi bien par les bandes à **faible friction** que par celles à **friction élevée**.



Transformation de muesli

BENEFICES

⇒ Ne marquent pas

⇒ Extrêmement faciles à nettoyer

⇒ Excellentes capacités de transfert

⇒ Parfait positionnement du produit

C'est une alternative parfaite aux bandes en silicone.

Permettent d'utiliser des racleurs.



Décollement de pâtes crues adhérentes

L'avant-garde dans la sécurité alimentaire

Les bandes transporteuses et de process HP® CHIORINO sont aujourd'hui le produit leader pour l'industrie alimentaire en termes d'**hygiène**, de **performances** et de **durée**. Les bandes HP® garantissent le respect absolu des conditions imposées par le **système HACCP** tout au long du process de production.



⇒ **Respect total du système HACCP**

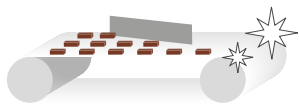
⇒ **Excellentes propriétés antiadhésives**

⇒ **Facilité de nettoyage**

⇒ **Longue durée**

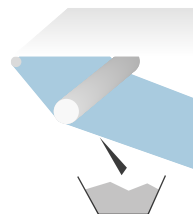
Excellente antiadhésivité

La ligne antiadhésive HP® Chiorino offre une excellente capacité de décollement de n'importe quel produit même le plus adhérent, aussi bien avec les bandes à friction élevée qu'avec celles à basse friction. La surface ne se salit pas et la bande reste compacte, comme neuve.



Excellente flexibilité et résistance mécanique

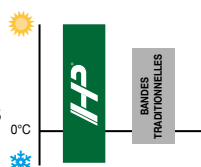
Les bandes HP® offrent une flexibilité très importante et sont résistantes à l'abrasion et au stress mécanique causés par des couteaux, des contre-flexions et des racleurs.



HP® SYSTÈME PRODUIT

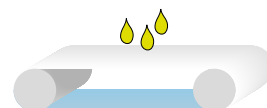
Résistance aux températures élevées et basses

Les bandes HP® offrent une résistance plus importante aux températures élevées par rapport aux bandes en polyuréthane traditionnelles et conservent leurs caractéristiques même avec des températures basses.



Résistance aux huiles et aux additifs

Les bandes HP® garantissent une excellente résistance aux agents chimiques, aux graisses et aux huiles agressives, y compris celles de palme et de coco.



Extraordinaire résistance aux processus de nettoyage

Les bandes HP® ne subissent aucune détérioration à cause des opérations de nettoyage et d'assainissement "Clean-in-Place" ou processus de lavage en continu à l'eau chaude, à la vapeur, aux mousses et aux détergents agressifs.

BENEFICES

- ⇒ Hygiène et sécurité alimentaire totales
- ⇒ Économies d'eau, de temps et d'énergie

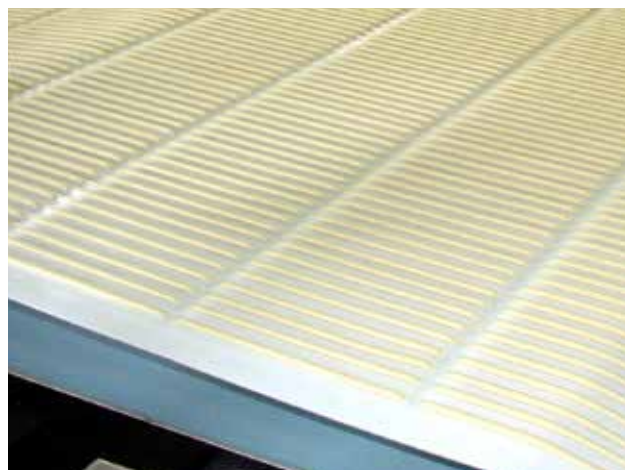


Antieffilochage

Le système produit HP® garantit une résistance totale contre l'effilochage des bords, en offrant une parfaite fonctionnalité et une longue durée de vie de la bande.

BENEFICES

- ⇒ Aucune contamination avec des fibres
- ⇒ Longue durée de vie



PRO CHLEAN™

Les bords fermés PROCHLEAN™ peuvent être réalisés aussi bien sur des bandes monopli que sur des bandes multiplis.

BENEFICES

- ⇒ Adaptés à l'enroulement sur sabre
- ⇒ Hygiène et sécurité alimentaire totales



Chocolat

POINTS CLÉS

- Large gamme de coefficients de frottement
- Résistance maximale à l'abrasion, aux graisses et aux huiles les plus agressives
- Aucun effilochage
- Flexibilité très élevée
- Résistance aux basses températures

BENEFICES

- ⇒ Parfait positionnement du produit
- ⇒ Plus grande durée de vie de la bande
- ⇒ Aucune contamination avec des fibres
- ⇒ Convoyeurs avec sable. Économies d'énergie
- ⇒ Longue durée de vie



Production de glaces au chocolat



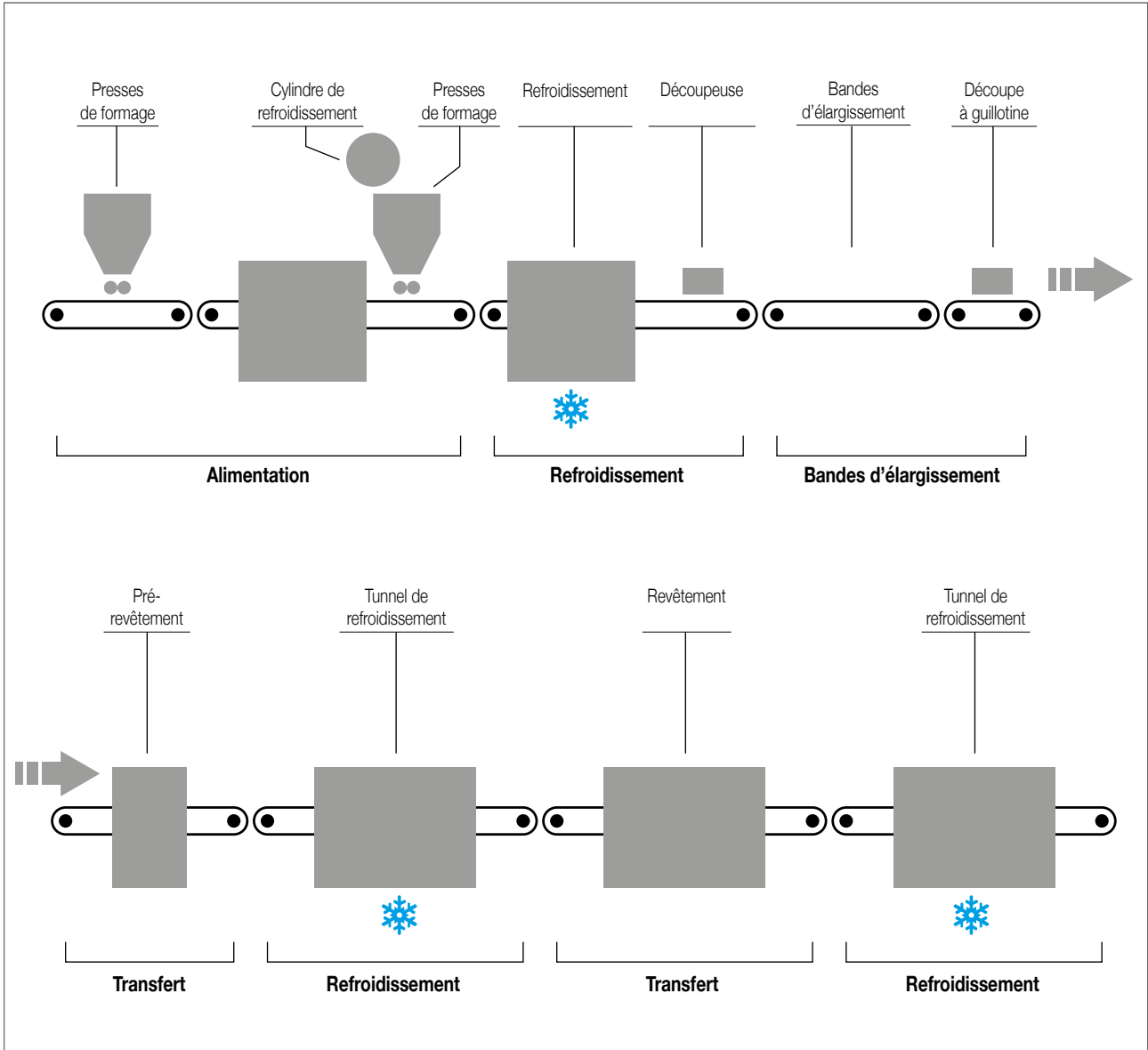
Transport de chocolat blanc à grande vitesse



Transport sur sable de barres de chocolat



Transport avec des bords de contenance de bâtons de chocolat



Industrie de la confiserie

POINTS CLÉS

Large gamme de coefficients de frottement

Résistance maximale à l'abrasion,
aux graisses et aux huiles les plus agressives

Aucun effrangement

Flexibilité très élevée

Résistance aux basses températures

BENEFICES

- ⇒ Parfait positionnement du produit
- ⇒ Plus grande durée de vie de la bande
- ⇒ Aucune contamination avec des fibres
- ⇒ Convoyeurs avec sabre.
Économies d'énergie
- ⇒ Longue durée de vie



Extrusion et transport de bonbons collants



Transport avec des bords de contenance de bonbons



Alimentation du tunnel de refroidissement



Production de fruits confits

Conditionnement

Bandes élastiques *HP*

Les bandes alimentaires HP® peuvent facilement être installées sur des élargisseurs ou des balances électroniques, en garantissant ainsi les avantages suivants:

- ⇒ Précision absolue d'alimentation
- ⇒ Pas de relaxation de contraintes
- ⇒ Rapidité et facilité d'installation et de remplacement sans devoir utiliser des tendeurs
- ⇒ Respect total des normes HACCP grâce à l'extraordinaire résistance aux processus de nettoyage
- ⇒ Disponibles en bleu et dans une vaste gamme de finitions de surface

Manchons *MF* pour conditionneuses verticales

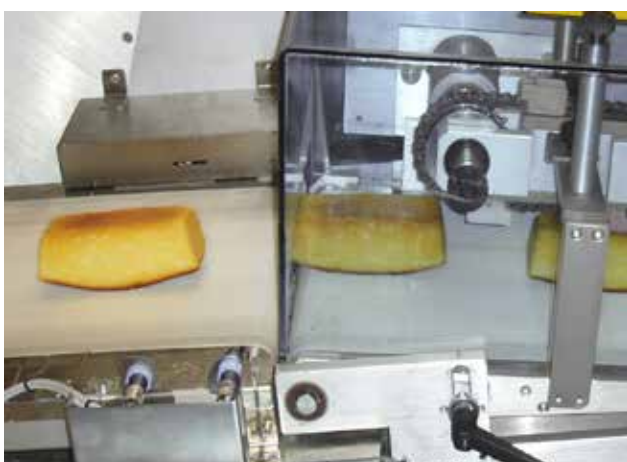
Chiorino produit des manchons **sans jonction, également jonctionnés**, disponibles avec différents revêtements en fonction du type d'emballage utilisé:

- ⇒ **L framboise 35 sh.A**
- ⇒ **HS W blanc 40 sh.A**
- ⇒ **R pourpre 45 sh.A**
- ⇒ **B beige 55 sh.A**

Disponibles également avec des **réalisations spéciales** tels que fraisage, rectification, perforation, rainure.



Conditionnement de desserts au chocolat



Pesage électronique de produits de pâtisserie



Conditionneuses verticales pour bonbons

Données techniques

Code	Type	Revêtement côté transport		Antist. perm.	Épais. totale	Diamètre min. ¹	Traction 1% d'allong. ²	Traction max. adm.	Résistance température		Coeff. de friction ³	Applications ⁴		
		matière	couleur						mm	mm		N/mm	N/mm	min. °C

HP Gamme Premium

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

HP Antiadhésives

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

Polyuréthane Gamme Performance

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

Silicone

NA-1102	2M5 U0-U-S2 W	silicone	blanche	•	1.3	↗	6	12	-30	100	HF		•	
NA-1288	2M5 U0-U-S2 blue	silicone	bleue	•	1.3	↗	6	12	-30	100	HF		•	
NA-130	2MT8 S0-S2	silicone	transp.	•	1.3	30	8	16	-40	160	HF		•	•

¹ Diamètre minimum calculé en fonction du type de jonction Chiorino conseillée.

↗ = sabre

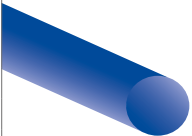
² Bandes élastiques "EL": traction 8% d'allongement.

³ Coefficient de friction côté transport: **LF** réduit, **MF** médium **HF** haut

⁴ Les applications ci-dessus sont le fruit des résultats expérimentaux Chiorino, donnés à titre indicatif.

Valeurs déterminées en conditions ambiantes normales. Elles peuvent être modifiées sans avis préalable.

Courroies rondes

	Code	Type	Matière	Surface	Diamètre mm	Traction 8% d'allongement N	Diamètre min. des poulies mm
	ES-603	RU-3 HP blue	TPU	lisse	3	15	20
	ES-604	RU-4 HP blue	TPU	lisse	4	26	35
	ES-605	RU-5 HP blue	TPU	lisse	5	42	45
	ES-606	RU-6 HP blue	TPU	lisse	6	60	50
	ES-607	RU-8 HP blue	TPU	lisse	8	110	70
	ES-630	RU-10 HP blue	TPU	lisse	10	170	80
	ES-719	RU-4 R HP blue	TPU	rugueuse	4	26	35
	ES-720	RU-6 R HP blue	TPU	rugueuse	6	60	50

Manchons pour ensacheuses verticales

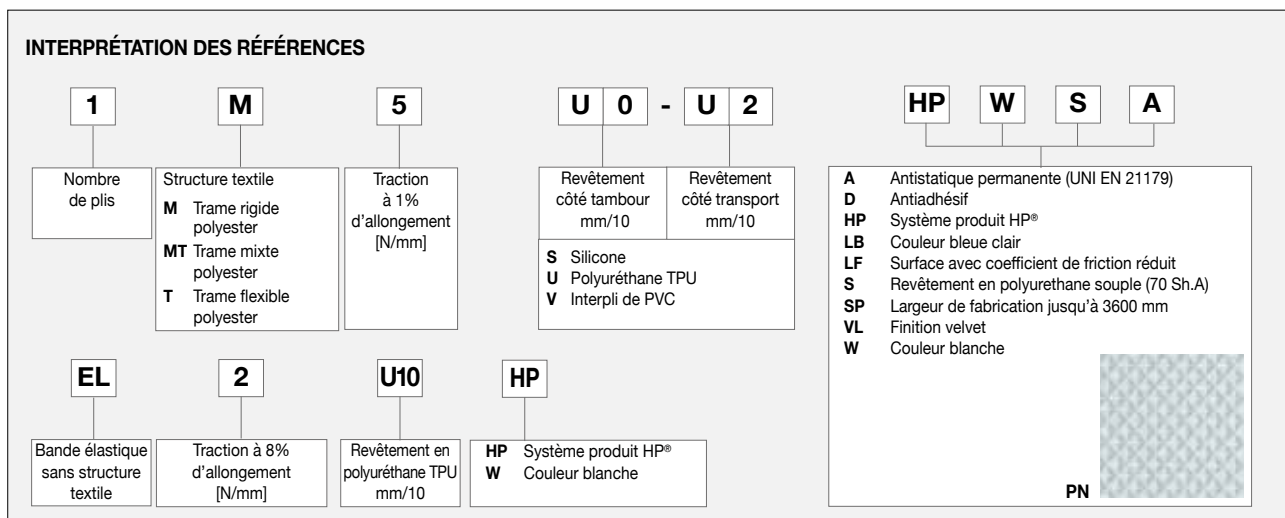
Type	Âme de traction	Couche supérieure			Couche inférieure			Épaisseur totale mm	Traction 1% d'allong. N/mm	Résistance température	
		matière	couleur	Sh.A	matière	couleur	Sh.A			min. °C	max. °C
MF R-052	---	élastomère	pourpre	45	élastomère	pourpre	45	5÷15	0.1 ⁵	-20	+100
MF R-053	---	élastomère	pourpre	45	élastomère	noire	65	5÷15	0.1 ⁵	-20	+100
MF L-300	PET	élastomère	framboise	35	---	noire	---	6÷12	10.0	-20	+100
MF HS W-300	PET	élastomère	blanche	40	---	noire	---	6÷12	10.0	-20	+100
MF R-300	PET	élastomère	pourpre	45	---	noire	---	6÷12	10.0	-20	+100
MF B-300	PET	élastomère	beige	55	---	noire	---	6÷12	10.0	-20	+100

Manchons dentés

Type	Âme de traction	Couche supérieure			Couche inférieure			Max. traction 1% d'allong. N/mm	Résistance température	
		matière	couleur	Sh.A	matière	couleur	Sh.A		min. °C	max. °C
MF D-G L	PET	élastomère	framboise	35	courroie dentée caoutchouc	noire	90	0,4	-20	+100
MF D-G HS W	PET	élastomère	blanche	40	"	"	90	0,4	-20	+100
MF D-G R	PET	élastomère	pourpre	45	"	"	90	0,4	-20	+100
MF D-G B	PET	élastomère	beige	50	"	"	90	0,4	-20	+100
MF D-U L	PET	élastomère	framboise	35	courroie dentée polyuréthane	blanc/transparent ou jaune	90	0,4	-20	+100
MF D-U HS W	PET	élastomère	blanche	40	"	"	90	0,4	-20	+100
MF D-U R	PET	élastomère	pourpre	45	"	"	90	0,4	-20	+100
MF D-U B	PET	élastomère	beige	50	"	"	90	0,4	-20	+100

⁵ Traction N/mm² 10% d'allongement

Valeurs déterminées en conditions ambiantes normales. Elles peuvent être modifiées sans avis préalable.



FILIALES CHIORINO

Afrique du Sud

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

Allemagne

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

Amérique

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

Australie

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

Benelux

CHIORINO BENELUX B.V.
Utrecht, - Pays Bas
Tel. +31-30-2413060
chiorino@chiorino.nl
www.chiorino.n

Biélorussie

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

Chine

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

Espagne

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

France

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

Grande Bretagne

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

Hongrie

CHIORINO Kft.
Szigetszentmiklós, Budapest
Tel. +36-24525930
mail@chiorino.hu
www.chiorino.hu

Inde

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

Italie

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

Pologne

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

Roumanie

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

Suisse

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

DISTRIBUTEURS CHIORINO

Albanie
Arabie Saoudite
Argentine
Arménie
Autriche
Azerbaïdjan
Bangladesh
Belgique
Bolivie
Bosnia-Herzegovina
Botswana
Brasile
Bulgarie
Cambodge
Canada
Chili
Chypre
Colombie
Corée du Sud
Costa Rica
Côte d'Ivoire
Croatie
Danemark
Egypte
Émirats Arabes Unis
Estonie
Fidji
Finlande
Géorgie
Grèce
Guatemala
Honduras
Indonésie
Iran
Irlande
Islande
Israël
Jordanie
Kazakhstan
Kenya
Kirghizistan
Laos
Lettonie
Liban
Lituanie
Macédonie
Malaisie
Malawi
Maroc
Mexique
Moldavie
Myanmar
Nicaragua
Nouvelle Calédonie
Nouvelle Zélande
Pakistan
Panama
Papule Nouvelle Guinée
Paraguay
Pérou
République Slovaque
République Tchèque
Russie
Serbie
Slovénie
Sri Lanka
Suède
Tagikistan
Thaïlande
Turkmenistan
Turquie
Ukraine
Ouzbékistan
Vietnam
Yémen
Zimbabwe

SIÈGE ET USINES

CHIORINO S.p.A.

Via S. Agata, 9
I-13900 Biella, Italie
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



RENSEIGNEMENTS TECHNIQUE
SERVICE D'INSTALLATION
ASSISTANCE APRÈS VENTE

