

FOGEX



Courroies Polyuréthane pour l'industrie alimentaire

 **Elatech**[®]
Technology in Motion.

Courroies Polyuréthane ELATECH pour l'industrie alimentaire

Pour les applications où les normes alimentaires les plus strictes sont demandées.

Conformité alimentaire :









Les matériaux des courroies ELATECH en polyuréthane pour applications alimentaires répondent pleinement aux exigences des dernières normes liées au contact des courroies avec les denrées alimentaires.

Ces courroies peuvent être utilisées en contact avec de la viande, des graisses, des produits laitiers et bien plus encore.

Description :

Les courroies ELATECH en polyuréthane pour applications alimentaires sont une nouvelle gamme de courroies synchrones, développées spécifiquement pour des applications alimentaires aux normes d'hygiène les plus fortes.

Applications :

	FROMAGE		VIANDES		VOLAILLES		FRIANDISES
	FRUITS		LÉGUMES		CRUSTACES		POISSONS

iBlue :

iBlue est le fruit d'une combinaison entre une courroie plate, un thermoplastique homogène et le synchronisme d'une courroie modulaire plastique.

La surface lisse de l'iBlue, permet un nettoyage facile et réduit le risque de développement bactérien. Les propriétés mécaniques assurent une grande stabilité à la courroie tout en limitant son allongement.

iFood :

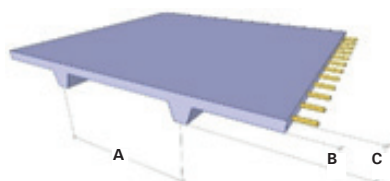
iFood, est une courroie fabriquée avec un matériau spécial, facilement identifiable grâce à sa couleur bleue, elle offre une excellente résistance aux produits chimiques, aux détergents, elle peut être utilisée aussi bien dans un environnement sec qu'humide.

Avec son câblé entièrement noyé, ce produit s'adapte parfaitement à de nombreuses applications comme les lignes de production alimentaires, l'emballage ou encore le convoyage.

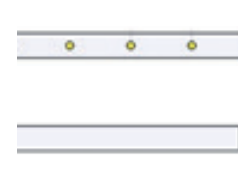
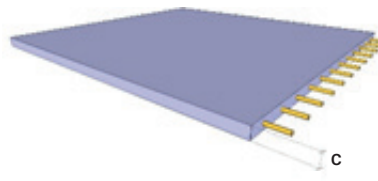
iBlue Pour applications alimentaires

Caractéristiques générales

iBlue 10, iBlue 10K
iBlue 20, iBlue 20K



iBlue F2, iBlue F2K
iBlue F3, iBlue F3K



	iBlue 10	iBlue 10 K	iBlue 20	iBlue 20 K	iBlue Plate 2	iBlue Plate 2 K	iBlue Plate 3	iBlue Plate 3K
A - PAS DE DENTURE	25,40 mm 1"	25,40 mm 1"	50,05 mm 1.97"	50,05 mm 1.97"				
B - HAUTEUR DE DENT	3,5 mm 0.138"	3,5 mm 0.138"	5,74 mm 0.226"	5,74 mm 0.226"				
C - ÉPAISSEUR TOTALE	6,30 mm 0.248"	6,30 mm 0.248"	9,00 mm 0.354"	9,00 mm 0.354"	2,00 mm 0.08"	2,00 mm 0.08"	3,00 mm 0.12"	3,00 mm 0.12"
FDA- EC	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
DURETÉ PU	92 Sh. A	92 Sh. A	92 Sh. A	92 Sh. A	92 Sh. A	92 Sh. A	92 Sh. A	92 Sh. A
COULEUR	Bleu	Bleu	Bleu	Bleu	Bleu	Bleu	Bleu	Bleu
CÂBLE	Sans câble	Aramide	Sans câble	Aramide	Sans câble	Aramide	Sans câble	Aramide
PLAGE DE TEMPÉRATURE	-20°C ÷ +80°C	-20°C ÷ +80°C	-20°C ÷ +80°C	-20°C ÷ +80°C	-20°C ÷ +80°C	-20°C ÷ +80°C	-20°C ÷ +80°C	-20°C ÷ +80°C
LARGEUR MAXI (*)	500 mm	500 mm	500 mm	500 mm	500 mm	500 mm	500 mm	500 mm
LONGUEUR STANDARD	50 m	50 m	50 m	50 m	50 m	50 m	50 m	50 m

(*)1 000 mm sur demande

Particularités

- Facile et rapide à nettoyer sur ligne de production
- Polyuréthane résistant aux détergents
- Résistance élevée et faible allongement
- Les bords et le câblé noyé réduisent le développement bactérien
- Ecologique grâce à sa facilité de nettoyage.
Réduction de consommation d'eau.
- Réduction des coûts d'entretien et d'arrêt de production.
- Compatibilité avec les pignons de bandes modulaires
- Meilleure durée de vie de la courroie grâce à son allongement limité



Pains, Viennoiseries, Friandises, Fromages, Chocolats, Laiteries, Poissons, Aliments congelés, Fruits, Viandes, Pizzas, Volailles, Plats cuisinés, Fruits de mer, Légumes...

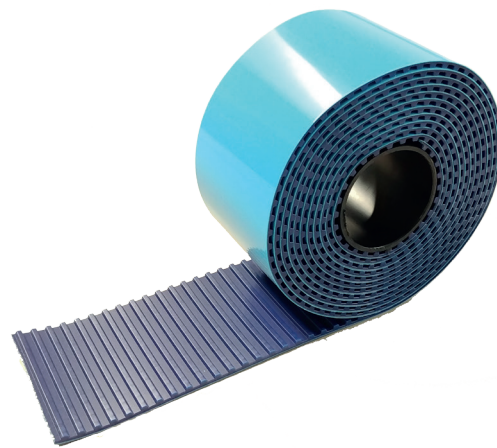


iFood Pour applications alimentaires

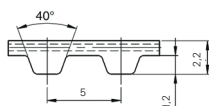
Caractéristiques générales

iFood est fabriqué aux pas T5 / T10 / AT10 (largeur 100 mm), protection totale, pas de câblé apparent. La courroie, de par sa conception assure une durée de vie accrue et une réduction importante du risque de développement bactérien. Aucun glissement, synchronisation parfaite même en environnement gras ou humide.

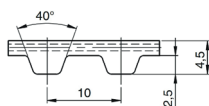
- Utilisation sur faibles diamètres de poulies
- Polyuréthane bleu 92 ShA
- Câblé aramide toronné en S et Z pour une meilleure stabilité
- Plage de température de fonctionnement de -20°C à +80°C



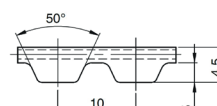
T5



T10



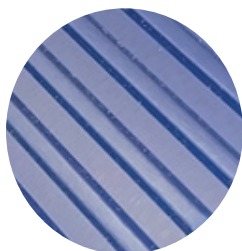
AT10



Autres pas disponibles sur demande

Particularités

- Le câblé minimise l'allongement de la courroie et apporte une grande stabilité dans la courroie.
- La protection totale avec aucun câblé apparent réduit le risque de développement bactérien.
- Matière bleue spéciale côté denture pour une meilleure durée de vie et pour une inspection du degré d'usure.



Câblé noyé

