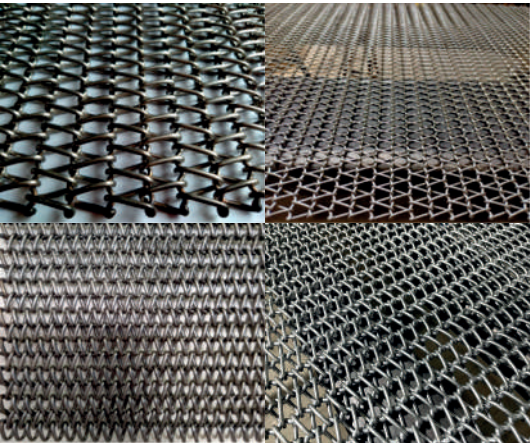




ESTEIRA BALANCEADA

As esteiras balanceadas são fabricadas em aço inox, galvanizado e carbono, conforme necessidade de cada clientes.

Sua característica construtivas alternado o sentido das espiras para esquerda e para direita, é unida por eixo, são ideais para transportes de peças em geral, fornos para massas e doces, camara de resfriamento e industria pesqueira.

Indústria Alimentícia

- Fornos de cocção para padaria e pasteleria (pão, biscoitos, torradas, entre outros);
- Processos de esterilização, pasteurização ou lavagem de alimentos, como frutas, verduras, conservas, entre outras.

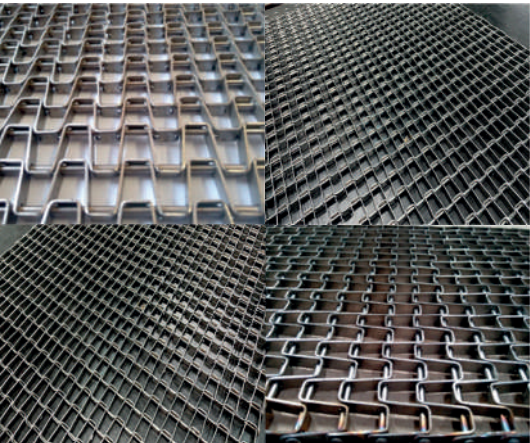
Outras Aplicações

- Tratamentos térmicos de peças mecânicas;
- Indústrias de vidros;
- Secagem de madeiras;
- Fornos para cerâmicas.

ESTEIRA BALANCEADA COM CORRENTE NAS LATERAIS

A Esteira metálica com correntes são indicadas para transporte de produtos, sendo a superfícies planas inclinadas, podendo ser instalados arrastadores e abas laterais de diversas formas e tamanhos para que o produto se mantenha em equilíbrio na superfície.

São usadas em operações de lavagem, secagem, cozimento, congelamento, escoamento, e alveja mento. Além de comida, metais, itens eletrônicos, outros produtos são movidos através de toda uma gama de processos onde a condução se faz necessária



ESTEIRA SSA-FLEX

Por sua construção robusta feita de tiras de aço unidas por eixos, este modelo de esteira apresenta uma boa abertura das malhas, facilitando a limpeza e proporcionando uma ótima circulação de ar, gases ou líquidos

Elaborada a partir de fitas de aço e tração com engrenagens. Suas espiras permitem grande área livre, alta resistência mecânica, facilidade de limpeza e mínima manutenção.

Voltada principalmente para setores alimentício, metalúrgico, pesqueiros e indústrias de baterias automotivas.

Aplicação:

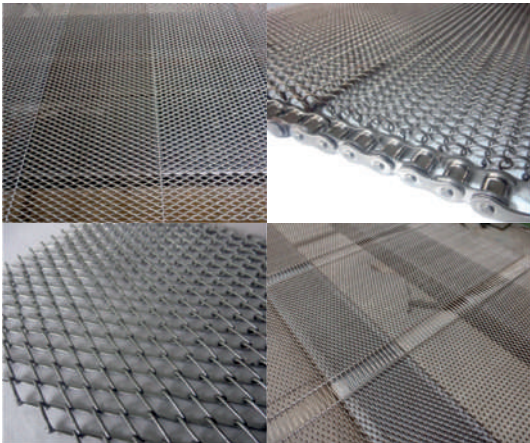
Industria Alimentícia
Processos a industria de carones e avícolas.
Processos de esterilização e pasteurização de cnservas.
Processos de desidratação, secagem. Cocção, esfriamento, refriferação e cogelamento.

ESTEIRA COBRIDEIRA

São esteiras amplamente utilizadas nas indústrias alimentícias, especialmente para cobertura de chocolates, ou em túneis de congelamento. Sendo ideal para transporte de produtos leves, este tipo de esteira permite fácil limpeza e ótima circulação.

Disponibilizamos Esteiras Especiais em Aço Inox, como as Esteiras Cobrideiras Curvas e as Esteiras com Varetas.

As Esteiras Cobrideiras Curvas são indicadas para Fábricas de Chocolate, Cartonagem, Frigoríficos e Fábricas de placas de circuito impresso. Já as Esteiras com Varetas são ideais para Indústria de Alimentos, e apresenta os diferenciais de facilidade de limpeza e peso reduzido.



ESTEIRA CONVENCIONAL

Recomendados em construções simples, com baixo custo e baixa força tensiva. São indicadas para serviços leves, distâncias curtas, pois suas espiras são feitas numa única direção angular e por este motivo a esteira tende a um deslizamento lateral em contato com os rolos terminais.

Para esteiras mais longas, recomendamos a esteira Convencional Seccionada que pela sua construção elimina a tendência de deslizamento.

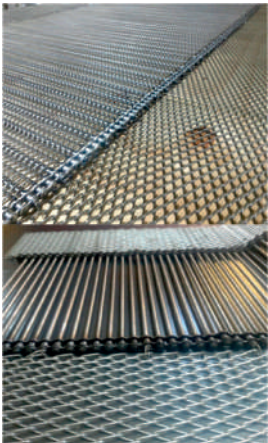
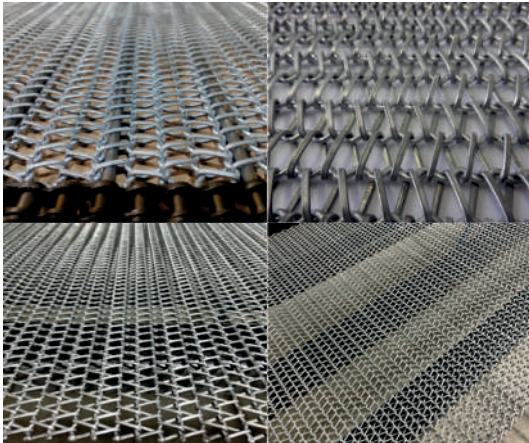
São esteiras que apresentam uma construção com espiras normalmente em um só sentido, direta ou esquerda. Em situações onde podem tender a desviar de seu alinhamento, é recomendável alternar o sentido das espiras a cada.

ESTEIRA BALANCEADA LAMINADA E CORRENTES NAS LATERAIS

Processo de laminação aplicado na malha, permitindo obter uma superfície 100% livre de buracos e perfeitamente plana.

A Esteira metálica com correntes são indicadas para transporte de produtos, sendo a superfícies planas inclinadas, podendo ser instalados arrastadores e abas laterais de diversas formas e tamanhos para que o produto se mantenha em equilíbrio na superfície.

O enlaçado garante um estiramento do material controlado durante o processo de aquecimento, sendo assim, são consideradas esteiras ideais para a montagem em fornos de grande comprimento. O enlaçado lateral elimina o possível risco de desgaste por fricção e aumenta a vida útil da esteira.



ESTEIRA MISTA

São Esteira Metálica Grill / Convencional. Construída a partir de eixos transversais e elos nas laterais, também pode ser usada com a esteira convencional em cada lado, este modelo atende a transporte de produtos que necessitem de menor contato com a superfície da esteira.

Utilizada em grelhadores e descascadores de alimentos, podendo também ser usada na indústria metal mecânica em transporte de peças com maior geometria.

São esteiras metálicas que apresentam uma construção com espiras normalmente em um só sentido, direta ou esquerda. Em situações onde podem tender a desviar de seu alinhamento, é recomendável alternar o sentido das espiras a cada.

São usadas em operações de lavagem, secagem, cozimento, congelamento, escoamento, e alveja mento. Além de comida, metais, itens eletrônicos, outros produtos são movidos através de toda uma gama de processos onde a condução se faz necessária.

ESTEIRA GRILL

Construída a partir de eixos transversais e correntes laterais, este modelo atende a transporte de produtos que necessitem de menor contato com a superfície da esteira.



ESTEIRA GRILL LACEADO

Este tipo de esteira exige engrenagens apropriadas a seu acionamento.

Por sua simplicidade e características, permite uma ampla variedade de aplicações em processos de cargas ligeiras, especialmente no setor da alimentação.

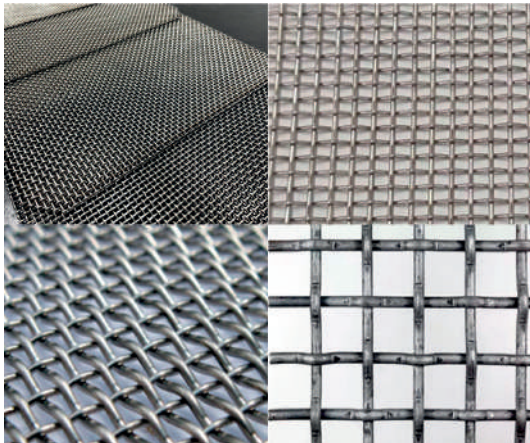
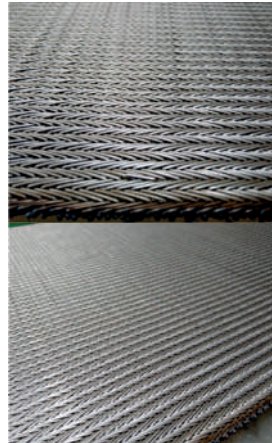
- Tração direta mediante engrenagens que assegura uma velocidade constante;
- Superfície plana e lisa, que oferece uma boa estabilidade ao produto à transportar.

ESTEIRA MULTIPLA

São esteiras fabricadas com 3, 4 ou 5 eixos no interior de cada espira, criando uma superfície bem fechada, plana e com bom nível de flexibilidade. Por esta característica construtiva, são muito utilizadas nos processos.

Compacta por ter suas malhas totalmente vedadas, é ideal para o transporte de peças pequenas ou onde haja necessidade de superfície plana. Possui alta resistência tensiva.

Fornos de cocção para padaria e confeitaria (pão, biscoitos, torradas);
Processos de elaboração de comida para animais;
Produção de cereais e secagem.



TELA ONDULADA

As Telas Onduladas Planas oferecem diversos benefícios, entre eles: mais facilidade no deslizamento do material, aumento do volume peneirado, maior uniformidade nas aberturas e maior durabilidade.

Este tipo de ondulação é o mais indicado para telas com aberturas maiores e fios grossos, para classificação mais pesada, pois suporta melhor o impacto dos materiais.

TELA HARPA

As Telas Retangulares Harpa, fabricadas em malhas retangulares com fios alternados, proporcionam maior produtividade e baixo índice de entupimento.

Além disso, o material também possui uma excelente atuação em peneiração de pó, pedrisco, minérios finos e umidificados.

