



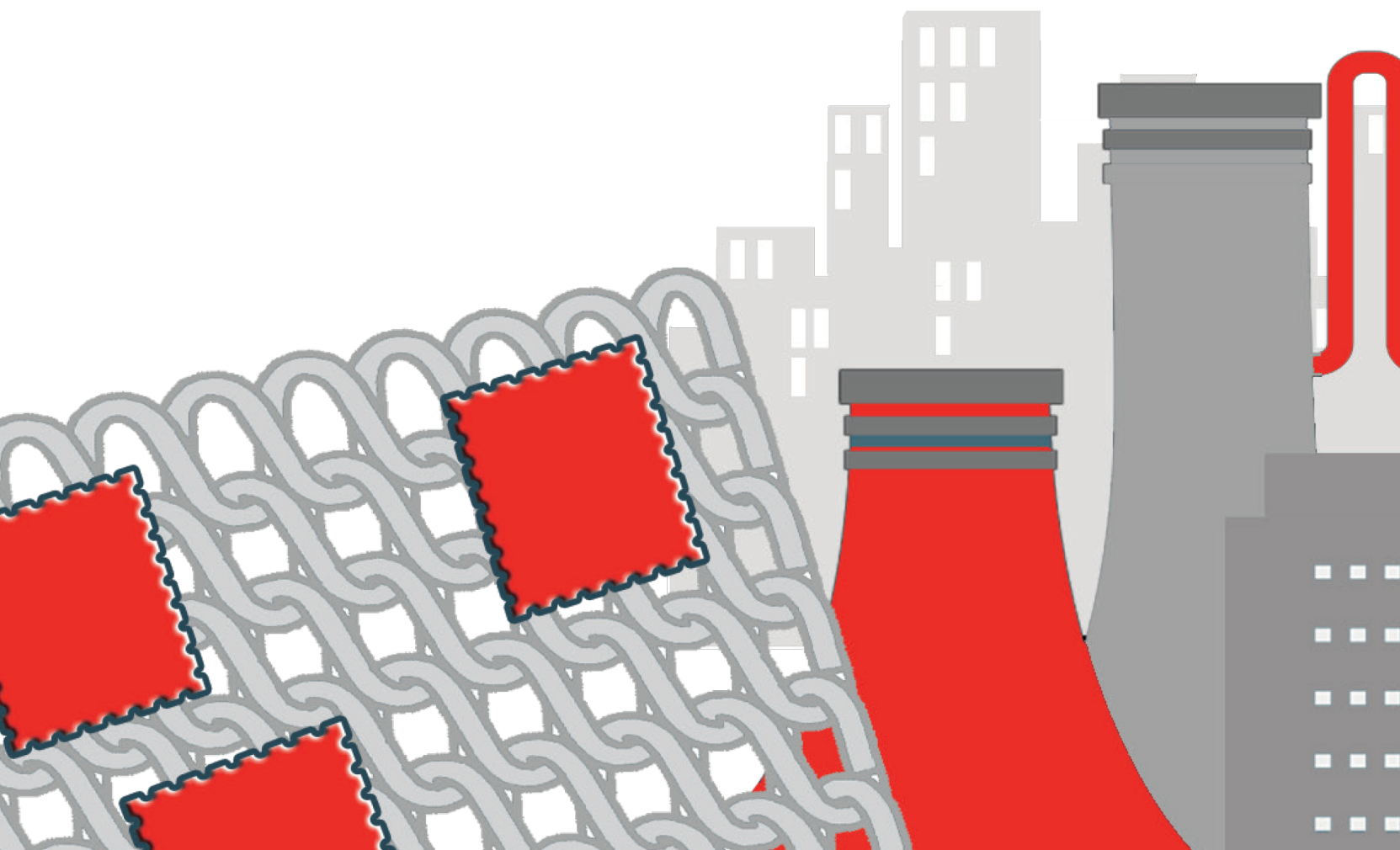
LA **B**RIDOIRE
BELTS

Produttore francese di nastri **Z** dal
1919

IL LEADER MONDIALE DEI NASTRI PER LA PANETTERIA E BISCOTTI.

(NASTRI Z) CAMBIA GESTIONE E NOME.

PER UN'AZIENDA CON UN'ESPERIENZA CONSOLIDATA NEL TEMPO!



NASTRI METALLICI PER FORNI DI PANETTERIA (NASTRI Z)

I nastri metallici anche chiamati reti-bande metalliche sono durevoli e di facile manutenzione.

I nastri sono costruiti usando acciaio al carbonio con larghezze fino a 1,5m e lunghezze fino a 300m. Usare i nastri Z è la sola via per la qualità.



CARATTERISTICHE E BENEFICI



Offriamo 4 tipi di nastro per servire le necessità specifiche della panetteria.

- Leggerezza con dimensioni e spessore ridotti
- Bassa inerzia termica, buona circolazione dell'aria
- Alta qualità, alta resistenza, bordi arrotondati per ottenere più flessibilità e miglior contatto coi tamburi, anche per piccoli diametri.

la finitura dei bordi evita danni al nastro da parte di guide laterali e lame.

- Sistema produttivo innovativo che genera un perfetto allineamento dei fili e quindi un'area aperta maggiore pur mantenendo la medesima resistenza meccanica. Ciò è fondamentale per una cottura veloce e regolare ed aiuta nella pulizia del nastro.

GAMMA DI BANDE DIFFERENTE

Z47 è il miglior prodotto utilizzato nei grossi impianti ad alta produttività (velocità fino a 30 m/min), la parte aperta della maglia consente un'ottimale circolazione aria durante la cottura.

Z47R è una Z47 costruita con una miglior resistenza al taglio per ottenere una vita più lunga e permettere un uso intensivo. Richiede un maggior riscaldamento durante la cottura.



Z28 ha un filo di minor diametro e richiede meno energia con relativi risparmi.

Non è costruita per le alte temperature. Lunghezze fino a 100 metri.

Z28R su domanda speciale per applicazioni intensive. La maglia presenta un minimo spazio aperto che permette la cottura di biscotti "morbidi".

Z48 è disegnata appositamente per la cottura di fette biscottate e biscotti secchi. Il grande spazio aperto aumenta la circolazione aria.

Z48S su domanda speciale è simile a Z48 ma con maggiore resistenza meccanica. Altri tipi sono disponibili su domanda speciale.

Installazione : prima di inserire il nastro del forno tagliarlo a lunghezza con il cilindro tensionatore posto alla sua estensione massima. La tensione sul nastro deve essere tale che non slitti sul cilindro motore. In ogni caso assicurarsi che il nastro sia infilato nel forno seguendo la freccia dipinta "senso di marcia".



DIMENSIONI	Z47	Z47R	Z28	Z48
Diametro filo (mm)	1.2	1.5	1.0	1.3
Passo (mm)	8.2	8.5	6.3	8.5
Spessore nastro (mm)	2.2	2.8	1.8	2.4
Peso (kg/m ²)	7.0	11.2	6.5	7.4
Carico di rottura (daN/cm di larghezza)	240	390	160	220
Max. Larghezza (mm)	1550	1550	1500	1550
Dia. min rullo (mm)	300	300	300	300

RACCOMANDAZIONI

Si raccomanda di cambiare il nastro ogni 3 anni con uso normale a 3 turni.

Con uso più intensivo o temperatura assai elevata bisogna aspettarsi una minor vita utile. Tempi di consegna normali 6-10 settimane.

La manutenzione preventiva deve quindi tenerne conto.

LA BRIDOIRE BELTS produce nastri trasportatori metallici a La Bridoire, in Savoia, Francia.

I nastri da forno metallici sono consegnati ai produttori di biscotti in tutto il mondo, direttamente dallo

stabilimento di Savoia o attraverso una rete di distributori autorizzati.





LA **B**RIDOIRE
BELTS

La Bridoire Belts

62 Route du Cumont, 73520 LA BRIDOIRE - FRANCE

+ 33 6 85 83 85 16

corinne@labridoire-belts.com



www.ovenband-labridoire.com

