

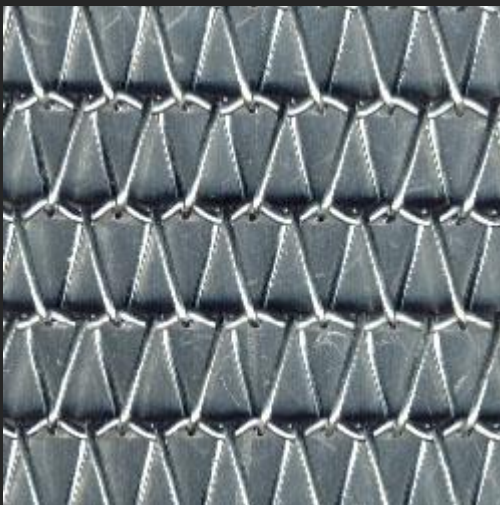


## CATÁLOGO DE CINTAS TRANSPORTADORAS

Las cintas metálicas transportadoras están construidas por un entramado metálico articulado, que actúa como elemento transportador continuo para diferentes productos o materiales en altas, medias o bajas temperaturas, en presencia de cualquier tipo de atmósfera o ambiente de trabajo.

Están construidas por espirales planas de alambres en sentido transversal, y ensambladas por varillas rectas u onduladas en el mismo sentido, con una terminación de orillas soldadas o enlazadas normalmente.

La mallas metálicas pueden ser rectas o curvas y se fabrican según las necesidades específicas de cada cliente.



### **MALLA N°1:**

**Para transportar todo tipo de materiales**

Construida con varios tipos de alambre en calidades como SAE 1070/1070-Inox, AISI 304/310-316 y Cambriloy tipo 3 para hornos de altas temperaturas

Los diámetros de alambre varían entre 1,6 mm y 3,5 mm.



### **MALLA N°2:**

**Para transportar todo tipo de materiales**

Esta malla se fabrica en dos versiones: normal y liviana.

Diseñada con una trama cerrada, ideal para transportes intermedios y líneas de alimentación de hornos.

Es apropiada para el transporte de mercaderías pesadas con una superficie de apoyo uniforme ya que brinda una excelente resistencia

Se puede fabricar en aceros comunes y especiales para altas temperaturas.





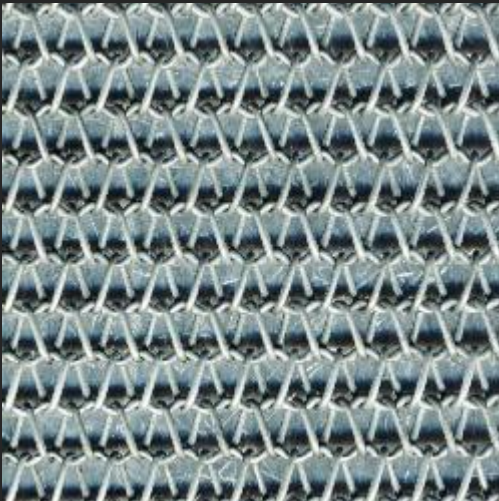
**MALLA N°5:**  
**Para transportar mercaderías pesadas**

Construida con una trama cerrada para transportes intermedios y líneas de alimentación de hornos.

Ideal para mercaderías pesadas, gracias a la superficie de apoyo uniforme.

Puede ser fabricada en aceros comunes o especiales para altas temperaturas y resistencia a la abrasión.

Otorga gran resistencia y durabilidad en hornos para cristalería



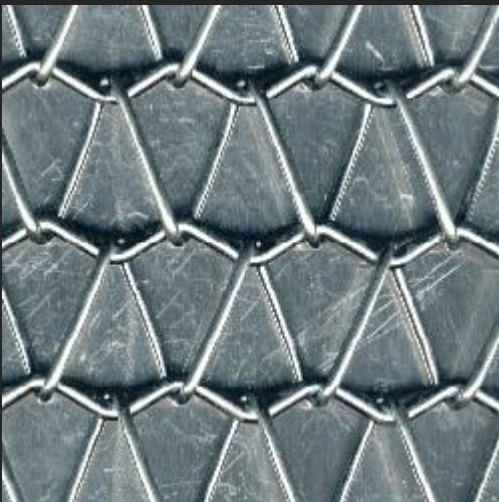
**MALLA N°7:**  
**Ideal para transportes intermedios**

Se recomienda su uso ya que la malla es de bajo peso la trama permite el pasaje de aire.

Brinda un perfecto traslado de mercadería, especialmente para el enfriamiento de galletitas, tapas de alfajor, etc.

La cadena lateral le otorga una transmisión sin pérdida de adherencia y una perfecta alineación.

Modelo liviano: N° 7 16/19  
Modelo pesado: N° 7 16/17



**MALLA N°8:**  
**Permite el transporte de cargas a baja velocidad**

Al tener una trama muy abierta resulta ideal para aplicaciones en las que se requiere un gran pasaje de aire o de otros fluidos a través de la malla.

Además permite el transporte de cargas medianas a baja velocidad.

Se fabrica en versiones normal y pesada.



**MALLA N°12-F:**  
**Especialmente diseñado para take off**

Ideal en transferencia para giros con radios pequeños.



**MALLA N°13-F:**

**Especialmente diseñado para secaderos de laminados de madera**

Construida con alambre laminado para ofrecer una superficie plana que no dañe la delicada lámina de madera. Sus pasadores ondulados son reforzados con bordes encadenados y soldados en bronce para darle a la malla de un refuerzo adicional.

Por sus características este producto es utilizado para múltiples aplicaciones en diversas ramas de la industria.

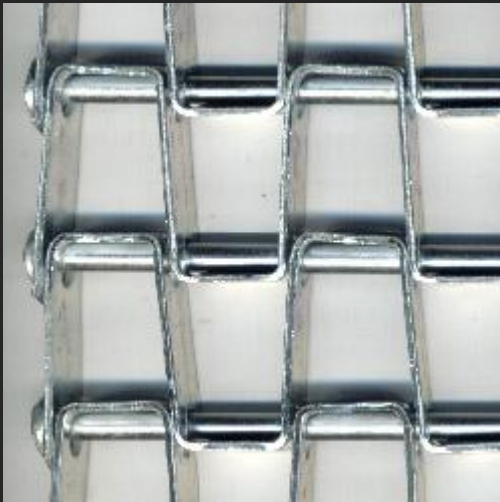
Se puede fabricar en 25 y 30 mm de paso con alambres redondos o laminados.

**MALLA N°14:**

**Recomendada para transportar mercadería pesada a baja velocidad**

Construida con acero SAE 1010 recocido. La trama es cerrada y de gran resistencia. Está especialmente indicada para transportar, a baja velocidad, mercaderías pesadas.

Otorga también una superficie de apoyo muy uniforme.

**MALLA N°19 1/4 ES:**

**Recomendada para líneas de enfriamiento**

A este tipo de malla se le incorpora una cadena de tracción.

Su bajo costo especialmente en acero inoxidable le brinda la posibilidad de reemplazar cadenas convencionales mucho más caras.

Es utilizado habitualmente en líneas de enfriamiento

**MALLA N° 20-F:**

**Ideal para transporte de galletitas**

Diseñada para hornos de galletitas continuos.

Por su liviano peso, no ofrece resistencia a la tracción y su trama abierta permite un fluido paso de aire.

Al ser el paso de la malla más abierto que la reforzada, los pasadores son ondulados permitiendo un excelente balanceo que evita los desplazamientos laterales.

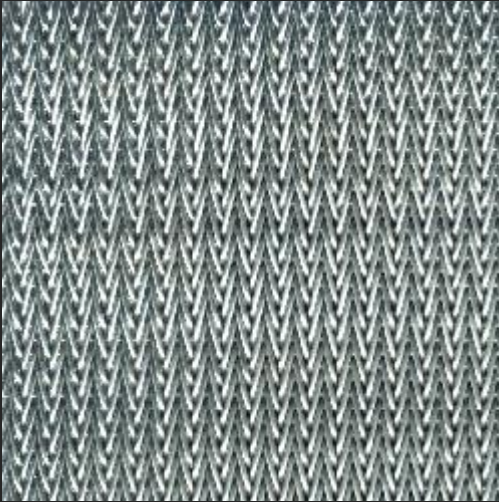




**MALLA N°24 con Cadena Lateral:**  
**Ideal para transporte de alimentos**

Este tipo de malla es recomendable en los casos en que sea factible la colocación de cadena lateral, ya que facilita la tracción de la cinta y elimina el desplazamiento lateral, permitiendo su avance en ambos sentidos, al mismo tiempo que aumenta la vida útil de la misma.

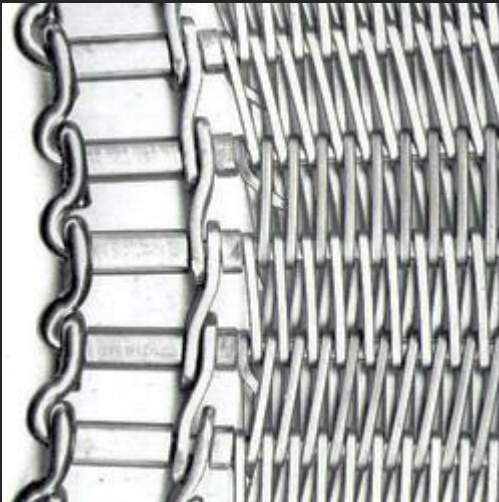
Los factores que dificultan la utilización de esta cadena son: el ancho de la misma, las altas temperaturas y costo inicial superior a la cinta estándar.



**MALLA N°25:**  
**Posee gran superficie de apoyo**

De trama cerrada y gran resistencia.

Especialmente indicada para la transportación de mercaderías pesadas a baja velocidad. Provee además, una superficie de apoyo muy uniforme.

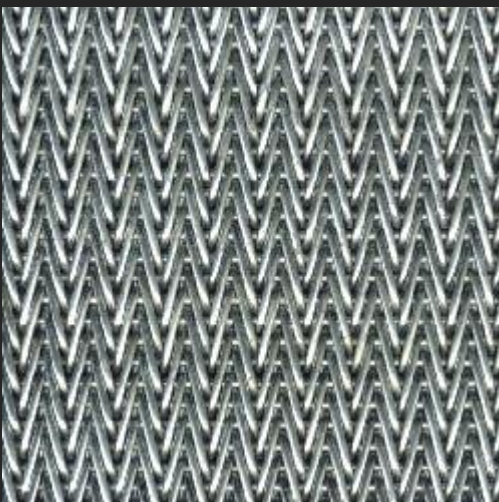


**MALLA CURVA:**  
**Diseñada para hornos continuos**

Malla metálica para transportadores curvos que permiten desvíos en las líneas de transporte de 0° a 180°.

Se fabrica a pedido en acero al carbono o inoxidable según radios, ángulos y sentidos de giro.

Este tipo de mallas son aptas tanto para la industria alimenticia en líneas de enfriamiento como para el transporte de cargas en general.



**MALLA DOBLE TRAMADA:**  
**Ideal para transporte de masa batida**

Se caracteriza por el tramado que le permite transportar productos de densidad liviana sin que el mismo se introduzca dentro de la trama.

Forma una superficie plana apta para hornos continuos en fabricación de galletitas con masa batida tipo jeringa o corte de alambre.

Se fabrica en dos versiones: liviana y pesada



**MALLA DOBLE LAMINADA:**  
**Diseñada para hornos continuos**

Malla doble laminada diseñada especialmente para hornos continuos de elaboración de galletas y galletitas.

Cuenta con una superficie plana y de bajo espesor, cuyos entramados permiten una fluida circulación de gases calientes a través de la misma, asegurando una cocción pareja y un alto rendimiento térmico de la misma.

Se elabora liviana y pesada, en dos modelos que cubren las demandas de un mercado cada vez más exigente.

Este modelo ha sido incorporado a nuestra extensa gama de fabricación hace varios años, siendo nuestra empresa la primera en producirla en América Latina.



**MALLA BAÑADORA:**  
**Ideal para baños de repostería**

Especialmente diseñada para la industria de la elaboración de galletitas en máquinas azucaradoras, bañadoras de chocolate, glaceadoras, etc.

Puede ser fabricada en una gran variedad de pasos, tanto longitudinales como transversales y con anchos y largos a pedido de los usuarios.



## TELAS BALANCEADAS

-La letra significa el tipo de tela (B-Balanceada).

-La primera cifra indica el paso de la malla (en mm)

-La segunda cifra indica la distancia entre pasadores (en mm)

-Las dos cifras siguientes indican el calibre del alambre del pasador y el de la malla respectivamente, en especificación BWG

N° de Malla	Especificación	Diámetro de alambre (mm)
1-12/14	B-12,7-16-12-14	2,6-2,0
1-10/12	B-13-16-10-12	3,4-2,6
1-10/11	B-13-16-10-11	3,4-3,0
1-10/10	B-13-16-10	3,4
2	B-6,5-6,5-16	1,6
5	B-10-10-14	2,0
6	B-3-10-16-19	1,6-1,0
7-16/19	B-8-8-16-19	1,6-1,0
7-16/17	B-8-8-16-17	1,6-1,4
8	B-25-28-10-12	3,4-2,6
8	B-25-28-8-10	4,1-3,4
9	B-10-15-14	2,0
11	B-6-18-13-14	2,3-2,0
11F	B-6-18-13-19x13	1,6-1,0x2,3
12	B-4-5-16-18	1,6-1,2
12F	B-4-5-16-18	1,6-1,2x0,7
13F-25	B-25-35-11-19x13	3,0-1,0x2,3
13F-30	B-30-35-11-19x13	3,0-1,0x2,3
14	B-3-13-14-18/17	2,1-1,2-1,4
20	B-5-5-16-19	1-1,20-1,50
20F	B-4-5-1,5mm-1mm Flejada	1-1,20-1,50
25	B-3-7-16-19	1-1,20-1,50