

# Bakery Industry

## Conveying Solutions



## Prodotti da forno/Linee di cottura

I nastri sanificabili **Volta** sono progettati per soddisfare le esigenze specifiche della produzione di prodotti da forno, che include una vasta gamma di articoli come pane, focacce, biscotti, cracker e basi per pasticceria e pizza. Volta ha ampliato la sua gamma di nastri sanificabili per affrontare le difficoltà incontrate nella produzione di questi alimenti. Con una larghezza standard di 1524 mm (60") e modelli selezionati disponibili fino a 2032 mm (80"), i nastri Volta rappresentano la scelta ideale per ottimizzare la produzione, garantendo al contempo la massima igiene.

### Vantaggi dei nastri Volta:

**Risparmio sui costi di gestione:** progettati per ridurre i tempi di fermo macchina e i costi operativi.

**Conformità normativa:** i materiali sono certificati secondo le normative UE, FDA e USDA, garantendo sicurezza alimentare e compatibilità con i principi HACCP.

**Affidabilità e igiene:** ideali per affrontare le sfide della lavorazione alimentare in linea con la legislazione più severa.



#### Un livello di igiene più elevato

I nastri trasportatori Volta sono realizzati con un solido materiale elastomerico **senza giunzioni**, perni o strati di tessuto, eliminando i rischi di contaminazione e prevenendo l'accumulo di microrganismi. Per applicazioni specifiche nel settore dei prodotti da forno, come i trasferimenti ad avvolgimento su penna, Volta utilizza rinforzi o elementi di tensionamento sigillati (ACR), mantenendo inalterati i vantaggi igienici e garantendo al contempo una soluzione affidabile e performante.



#### Resistenza e durata del nastro

Il nastro Volta sono realizzati con un materiale omogeneo e resistente all'abrasione, privo di maglie e cerniere presenti nei nastri modulari. Essendo un nastro monolitico che contiene fino a otto volte più elastomero rispetto alle soluzioni tradizionali, offre una protezione superiore contro oli, materiali appiccicosi e abrasione meccanica.

I nastri Volta superano quelli in tela sia in termini di qualità che di igiene, garantendo una durata generalmente superiore di almeno cinque volte.

Questa maggiore durata si manifesta in modo particolare nelle linee che utilizzano un tagliapasta, dove l'affidabilità e la resistenza del materiale Volta diventano fondamentali.



#### TCO

I nastri Volta semplificano e riducono le procedure di pulizia e sanificazione, grazie alla loro resistenza all'accumulo di residui di prodotti difficili, come la pasta secca. Realizzati con materiali di qualità superiore, permettono alle linee di cottura di abbattere i costi di gestione, liberare tempo prezioso per la produzione e minimizzare la frequenza dei cambi di nastro, offrendo una soluzione efficiente e affidabile.



#### La sicurezza prima di tutto

A differenza dei nastri modulari, che sono spesso rumorosi e soggetti alla perdita di prodotto attraverso le maglie, i nastri omogenei Volta riducono significativamente il rumore, creando un ambiente di lavoro più confortevole. Inoltre, evitano la perdita di prodotto, mantenendo pavimenti e macchinari più puliti e sicuri. Nel trasporto di prodotti surgelati, i nastri Volta non si abradono né rilasciano frammenti nel flusso del prodotto, garantendo standard igienici elevati e una maggiore durata del nastro.



## ✓ SuperDrive™

Il SuperDrive™ di Volta è il nastro trasportatore **sanificabile a trasmissione positiva** leader a livello mondiale, progettato per superare le prestazioni e la durata dei nastri convenzionali. Grazie alla sua capacità di impedire lo sbandamento, è ideale per applicazioni di pre-cottura nella lavorazione di grandi lotti di pasta. La versione per basse temperature (LT) offre un'eccellente resistenza, gestendo applicazioni sotto zero fino a  $-35^{\circ}\text{C}/31^{\circ}\text{F}$ , garantendo affidabilità e igiene anche in condizioni estreme.



## ✓ Trasportatori per il post impastatrice

I trasportatori post miscelatore, noti anche come chunkers, sono progettati per trasportare carichi pesanti e distribuiti in modo non uniforme, rappresentando un'applicazione ideale per il SuperDrive™. Questo nastro garantisce affidabilità e prestazioni superiori anche nelle condizioni più impegnative, mantenendo elevati standard igienici e di durata.



## ✓ Nastro elevatore per pasta

I nastri elevatori per la pasta, utilizzati nella lavorazione dell'impasto grezzo nei panifici su larga scala, impiegano spesso nastri con tele e guide inferiori che sono soggetti a sbandamento, possono subire sfilacciamenti, strappi e richiedere un forte pretensionamento. Inoltre, l'accumulo di pasta sulla superficie di scorrimento può provocare slittamenti, compromettendo l'efficienza. Il passaggio al nastro SuperDrive™ **elimina il problema dello sbandamento, evita lo sfilacciamento e migliora l'affidabilità**. Per il distacco del prodotto, può essere utilizzata la superficie strutturata ITE, che garantisce una lavorazione ottimale e igienica.



## ✓ Linee di taglio

I robusti nastri in TPE di Volta offrono un'elevata resistenza a tagli e abrasioni, garantendo affidabilità e durata anche in condizioni di lavoro impegnative. In caso di danni meccanici accidentali, questi nastri possono essere riparati con successo, riducendo i tempi di inattività e prolungando la loro vita operativa.



## ✓ Superficie antiaderente

Le migliori texture superficiali di Volta, sviluppate appositamente per l'industria dei prodotti da forno, riducono l'area di contatto tra l'impasto e il nastro, garantendo un migliore distacco del prodotto e mantenendo il nastro più pulito più a lungo. Le opzioni disponibili includono **ITD 60** - Impression Top Diamond, **ITO 50** - Impression Top Oval, **ITS70** - Impression Top Square e **ITE** - Texture gofrata. Inoltre, le impressioni superiori opache **ITM** e **ITM2** offrono un'eccellente superficie antiaderente, migliorando ulteriormente l'efficienza del processo.



## ✓ Trasferimenti stretti

Le linee di panetteria spesso installano pulegge di piccolo diametro e nose bar statici con avvolgimento su penna. Sono disponibili nastri larghi per biscotti e linee di taglio base pizza.



## ✓ Cambio rapido del prodotto

Le linee di produzione nel settore della panificazione possono variare i prodotti durante lo stesso turno. I nastri Volta sono altamente compatibili con questi cambiamenti, poiché permettono una pulizia rapida ed efficace, eliminando completamente gli allergeni presenti come noci, burro di arachidi e glutine di grano.

## ✓ Listelli

Sui nastri telati convenzionali, i listelli rappresentano una problematica, causando frequenti guasti e contaminazioni del nastro. Volta risolve questo problema **saldando tutte queste parti** con il calore, integrandole direttamente al nastro e rendendole infrangibili. Questa soluzione **migliora la durata del nastro e garantisce una maggiore igiene e affidabilità** nel processo produttivo.



## ✓ Metal detector

L'industria alimentare utilizza sempre più frequentemente i metal detector per garantire la sicurezza dei prodotti. I nastri Volta sono **facili da installare sui rilevatori di metalli** e sono il nastro preferito dai principali produttori di metal detector. La maggiore longevità dei nastri Volta riduce la necessità di riadattamenti frequenti e minimizza le ricalibrature della strumentazione. Inoltre, sono disponibili versioni MD (metal detectable) su alcuni tipi di nastro, per una maggiore sicurezza e conformità agli standard di qualità.

## ✓ Contrasto visivo

Volta offre nastri piani per uso alimentare e nastri a trasmissione positiva disponibili nei colori blu e avorio, ideali per applicazioni nell'industria alimentare, capaci di garantire alte prestazioni e igiene.

## ✓ Prima e dopo

Il passaggio a Volta non comporta solo risparmi sui costi e un miglioramento dell'igiene, ma ha anche un impatto positivo sul modo in cui i revisori esterni percepiscono le procedure aziendali di sanificazione, **rafforzando la reputazione dell'azienda** in termini di efficienza e **conformità agli standard** di qualità.

### Prima e Dopo



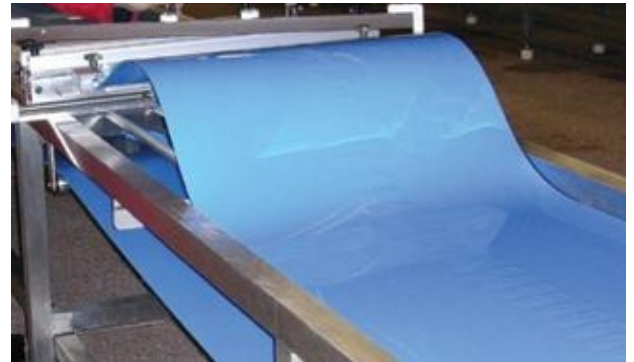
Nastro tradizionale in PU



Nastro Volta TPE

## ✓ Installazione e riparazione in loco

I nastri estrusi di Volta possono essere **saldati e riparati** in modo semplice ed efficiente **in loco** grazie alla termosaldatura Volta. Il sistema FBW (Flat Butt Welding) non richiede aria compressa o acqua; funziona con un attacco di corrente standard, rendendo il processo più semplice e veloce. Inoltre, il sistema può essere azionato **da una sola persona**, ottimizzando tempi e costi di manutenzione.



Sistema di giunzione FBW

La pinza P-200 è utilizzata per giuntare nastri stretti in spazi ristretti.



Saldatura di nastro piatto con pinza P-200

## ✓ Nastri telati

I problemi comuni dei nastri telati, come lo sfilacciamento dei bordi, la delaminazione e la contaminazione, vengono eliminati con l'utilizzo dei materiali Volta. Questi nastri offrono un supporto meccanico di lunga durata, garantendo prestazioni affidabili e proprietà igieniche superiori, migliorando la sicurezza e l'efficienza nelle linee di produzione.



## Applicazioni tipiche della linea di cottura

### ✓ Linee pane/panini



Trasporto dell'impasto



Alimentazione / Formatura

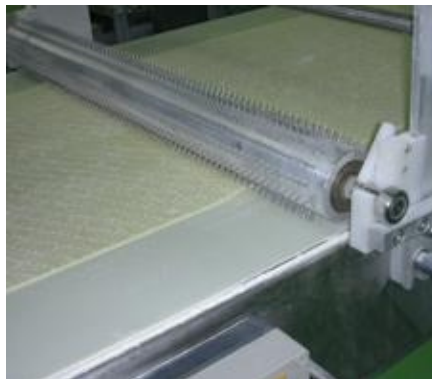


Trasporto in batteria

### ✓ Biscotti/Cracker



Linea taglio pizza



Linee di punzonatura (docking)



Trasportatore telescopico per scarti

### ✓ Linee di Pasticceria



Farcitura pizze



Linea di separazione



Profilatrice