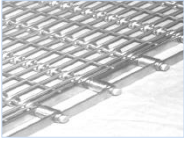


METALLBÄNDER

Drahtösengurt



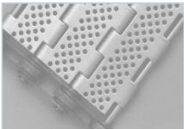
Drahtösengliedergurte eignen sich für den Einsatz in der Nahrungsmittel-, der Stahl- und der Chemieindustrie. Es gibt ihn in den unterschiedlichsten Materialien und er kann bequem mit Warenträgern, Führungsleisten, Seitenplatten oder zusätzlichen kleinen Rollen ausgerüstet werden.

Kurvengurt



Dies ist ein vielseitiger Förderbandgurt. Er eignet sich hervorragend für das Kühlen und Gefrieren von Lebensmitteln, für das Blanchieren von Gemüse oder das Aufgehen von Teig. Der Gurt wird in kurvenförmigen und geraden Förderbändern, in Kurvensystemen und in Spiraltürmen eingesetzt.

Plattengliederband



Dies ist ein Spezialband für besondere Aufgaben, wo ein traditionelles Drahtgeflecht nicht robust genug ist. Es kann zusätzliche mit einer auf den Prozess abgestimmten Perforation versehen werden.

Querstabgurt



Dieser Gurt wird mit der Lebensmittelindustrie in Produktionsprozessen bei Temperaturen von -100° bis $+300^{\circ}$ eingesetzt. Er benötigt nur wenig Unterhalt und hat eine Lebensdauer von vielen Jahren.

Überziehbänder



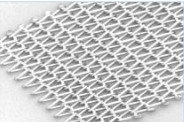
Die Bänder haben eine leichte, einlagige Bauweise und werden mit Kettenrädern zwangsgeführt. Sie bieten dem Transportgut einen fast ungehinderten Durchlass und werden deshalb häufig beim Kühlen, Backen, Trocknen, Wärmen, Dekorieren und Verpacken von leichten Produkten verwendet.

Wabengurt



Der Gurt ist für zahlreiche Geradelauf-Anwendungen bei Temperaturen von -30° bis $+400^{\circ}$ geeignet. Er wird zum Beispiel in Kühlsystemen, Trocknungsanlagen, Brotbackanlagen, Reinigungsanlagen und Sortiersystemen eingesetzt.

Weitspiralgurt



In der Lebensmittel-, der Stahl-, der Chemie- und der Glasindustrie finden diese Gurte seit Jahren Verwendung. Die Haupteigenschaften sind sein einfaches Design, zahlreiche Grössen (Drahtdurchmesser und Teilungen) sowie diverse Gurtmaterialien.

Transportband zum Backen



Speziell für die Backindustrie gibt es dieses vielseitig verwendbare Förderband. Es eignet sich zum Backen von Kuchen direkt auf dem Band beim Durchlauf durch einen Ofen. Es zeichnet sich durch eine geringe Wärmeträgheit, hohe Festigkeit und eine gute Luftzirkulation aus.