

MALLAS TRANSPORTADORAS METALICAS

Aplicaciones:

Hornos de termo contraíbles, Hornos continuos, Hornos de cocción, Giro Freezer, Líneas de enfriamiento, Secaderos de yerba y té, Cristalerías, Industria Frigorífica, Industrias farmacéuticas Especialidades en chocolatería y baños de repostería.

Calidades:

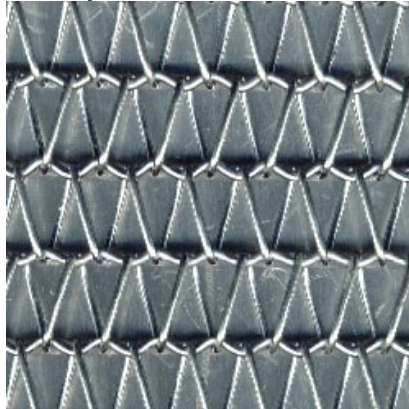
En acero inoxidable calidad AISI 304, 310, 316, etc.
Acero al carbono calidad SAE 1010, 1050, 1070, etc.
Hierro Galvanizado con Cadenas Laterales en diferentes pasos

Transporte General

Estándar

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



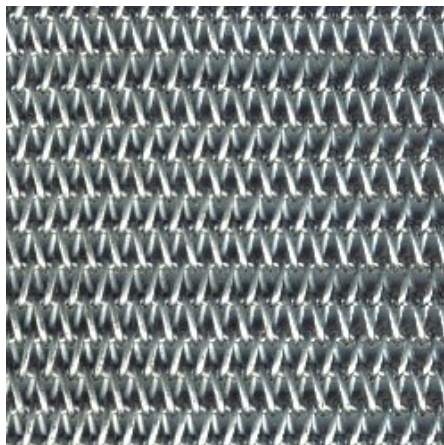
Liviana

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.

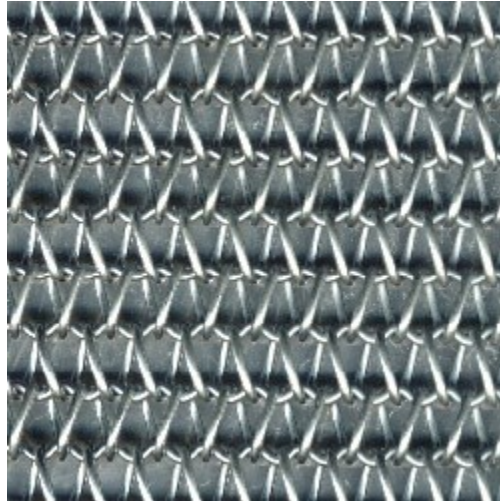
Es apropiada para el transporte de mercaderías pesadas con una superficie de apoyo uniforme ya que brinda una excelente resistencia

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



Transporte Pesado

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.



Transporte Intermedio

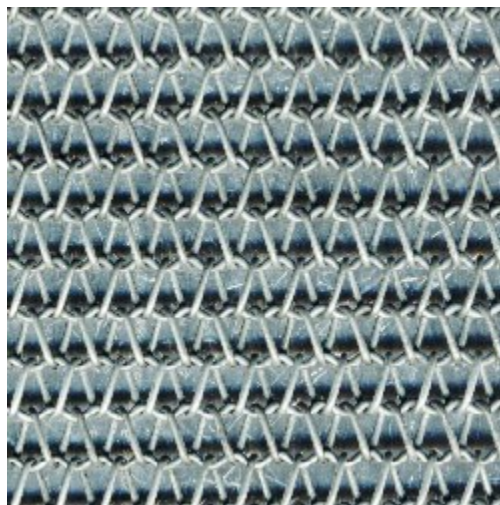
Se recomienda su uso ya que la malla es de bajo peso la trama permite el pasaje de aire.

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

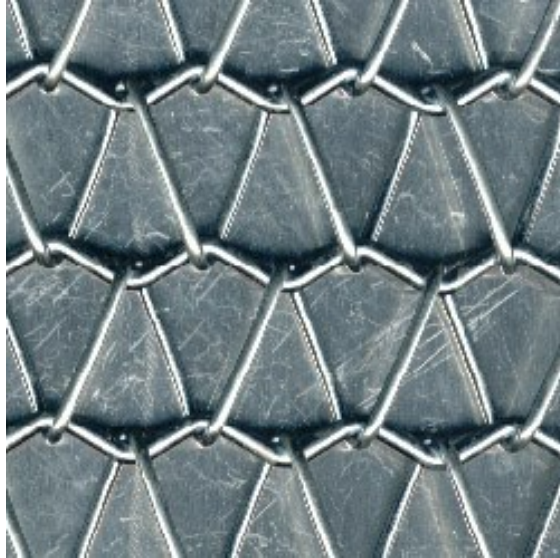


Transporte a baja velocidad

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.

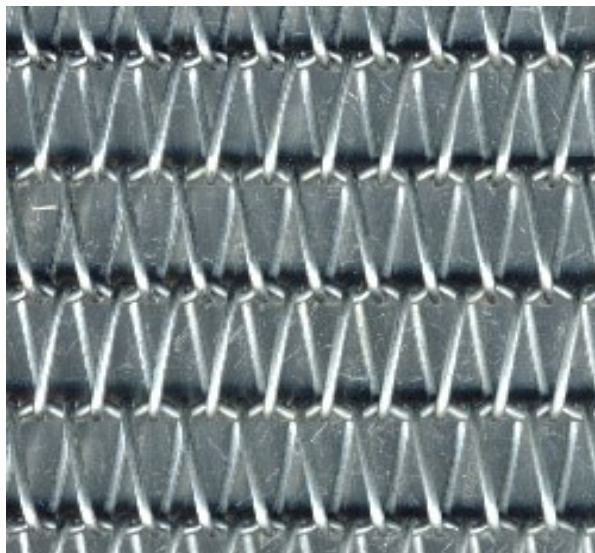
Se fabrica en versiones normal y pesada.



Alta resistencia para secaderos de (yerba, té) - Alta Resistencia-

Diseñada con una abertura de malla lo suficientemente amplia como para proporcionar un gran rendimiento en todo tipo de secadores:

Esta malla otorga una excelente resistencia teniendo bajo peso específico.
Es ideal para el procesamiento de productos de gran volumen.



Take Off

En transferencias para giros con radios pequeños.



Transporte en 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.



Transporte pesado 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.



Alta resistencia con escaso peso

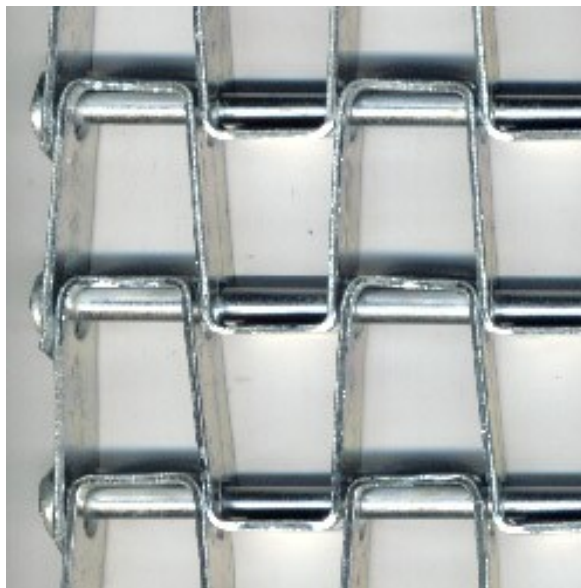
Diseñada especialmente para brindar excelente resistencia transversal con poco peso específico.

Su superficie plana y su área abierta son excelentes para permitir pasajes de fluido.

Se utiliza generalmente para hornos panificadores, líneas de enlatado, túneles de lavado, etc.

Su accionamiento a tracción por engranajes permite una segura alineación.

Se fabrica en varios modelos de paso: 12, 25, 28 y 32 mm en tramos rectos y multidireccionales



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.

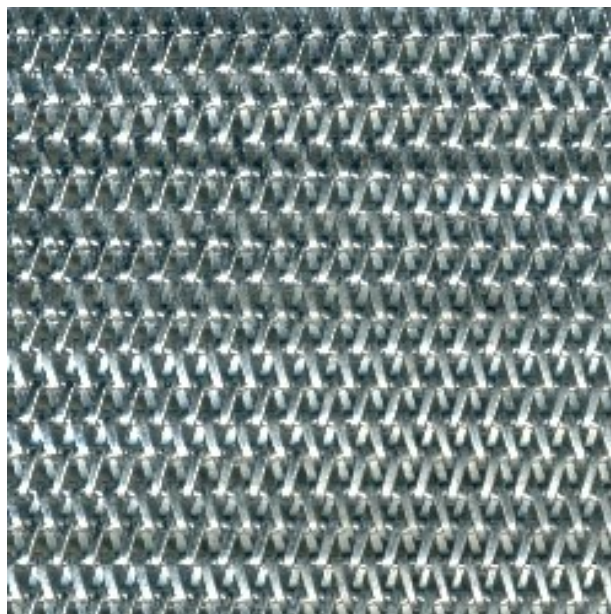
Es utilizado habitualmente en líneas de enfriamiento.



Transporte de galletitas

Diseñada para hornos de galletitas continuos.

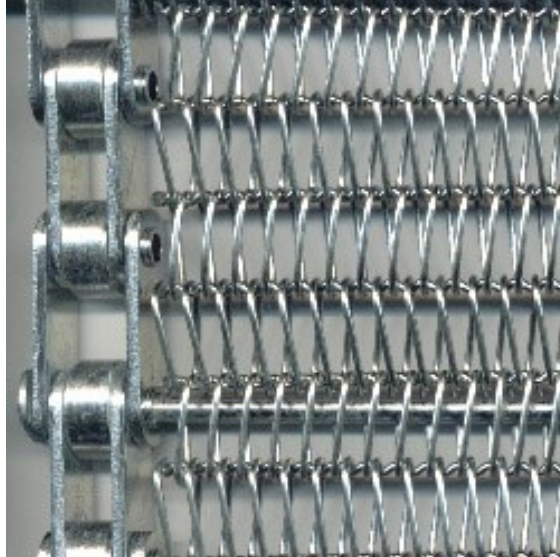
Por su liviano peso, no ofrece resistencia a la tracción y su trama abierta permite un fluido paso de aire. Al ser el paso de la malla más abierto que la reforzada, los pasadores son ondulados permitiendo un excelente balanceo que evita los desplazamientos laterales.



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 standard.

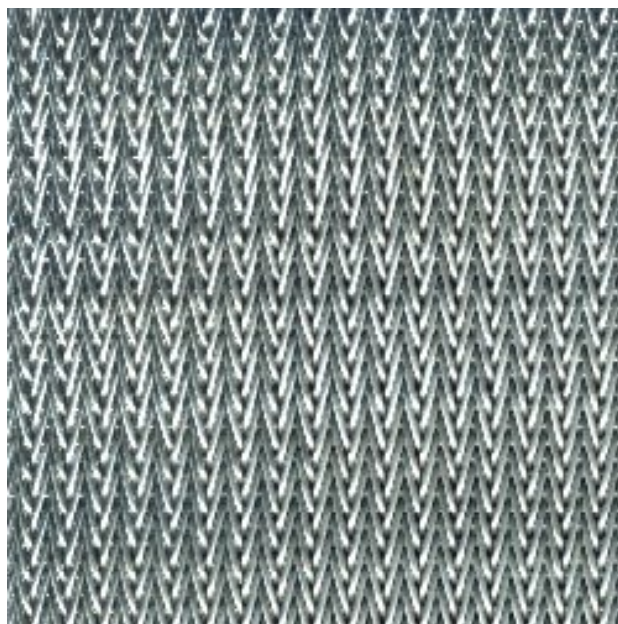


Gran superficie de apoyo

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.

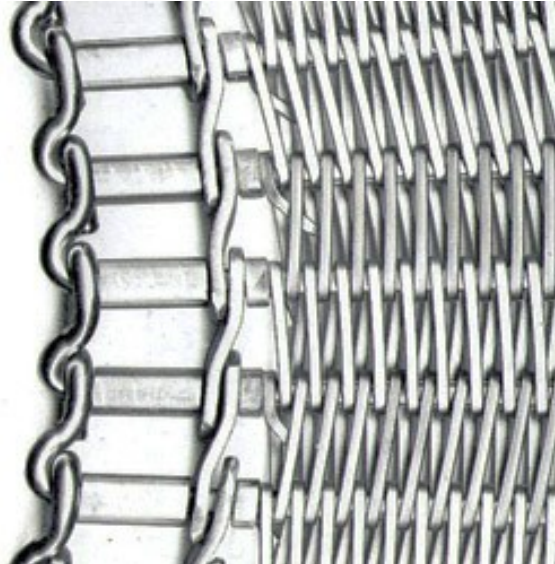


MALLA CURVA: Diseñada para hornos continuos

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: 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



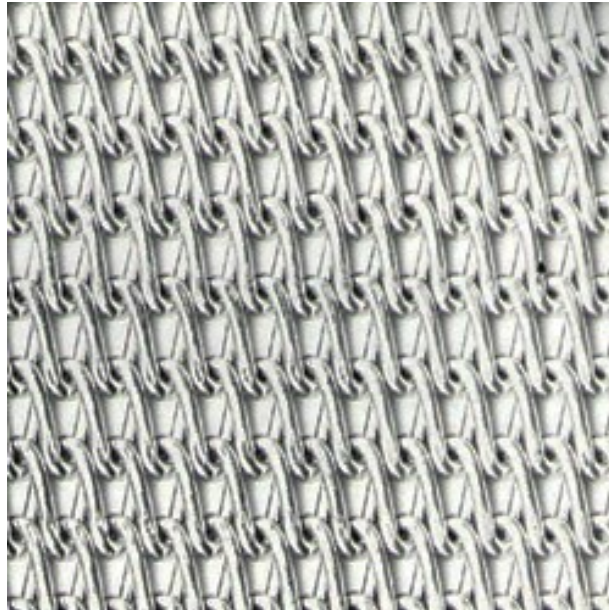
MALLA DOBLE LAMINADA: Diseñada para hornos continuos

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: Baños de repostería

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

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



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-4-5-1,5-1 mm flejada	1-1,20-1,50
25	B-3-7-16-19	1-1,20-1,50

Cel.: +54 (011) 15-7036-1579 Fijo: +54 (011)2113-5100
 Quilmes, GBA Sur
 Mail.: mdc@mdcindustrial.com.ar Web: www.mdcindustrial.com.ar