# IRTEM, les Supports d'avenir pour la pâte traditionnelle.

# **GAMME ARBAKE**



## Bande d'entrée de Four

IDEALE pour transport de pâte fraiches quand les autres bandes sont limitées :

- ◆Résiste à la forte température jusqu'à 220°
- ◆Passe sur des sabres (Ø 5 mm)
- ◆Fabriqué en grande largeur (5m) et longueur (30m)
- ◆Convient au convoyeur avec chemin complexe
- ◆Facilité de montage grâce à l'agrafe
- Alimentaire



# FICHE TECHNIQUE

### ARBAKE 160

SANS FIN OU AGRAFEE POLYESTER



### ARBAKE 220 SANS FIN OU AGRAFEE PEEK



### Armature

-> Tissage mixte 100% polyester

-> Tension rupture : 140 daN/cm

-> Point de rupture : 28% d'élongation

### Généralités

-> Epaisseur totale: 2,2 mm

-> Poids au m²: 1520 g

-> Diamètre mini d'enroulement : 5 mm

-> Température des produits transportés : 160°

-> Très bonne résistance à l'eau

-> Excellente Résistance à l'huile

-> Alimentaire : OUI (CE directive 1935/2004)

-> Largeur fabrication : 4000 mm

### Armature

-> Tissage mixte 100% polyester

-> Tension rupture: 140 daN/cm

-> Point de rupture : 28% d'élongation

### Généralités

-> Epaisseur totale : 2,2 mm

-> Poids au m2: 1520 g

-> Diamètre mini d'enroulement : 5 mm

-> Température des produits transportés : 220°

-> Très bonne résistance à l'eau

-> Excellente Résistance à l'huile

-> Alimentaire : OUI (CE directive 1935/2004)

-> Largeur fabrication: 4000 mm

### Surface intérieure

-> Polyester monofilament

-> Couleur : blanche

-> Coef. de frottement sur acier : 0,15

### Surface de travail

-> Polyester multifilament à effet d'aiguilletage

-> Couleur : blanche

### Surface intérieure

-> Polyester monofilament

-> Couleur : blanche

-> Coef. de frottement sur acier : 0,15

### Surface de travail

-> PPS multifilament à effet d'aiguilletage

-> Couleur : **BEIGE**