

**Partenaire
pour la sécurité alimentaire**

Bandes transporteuses et de process HACCP



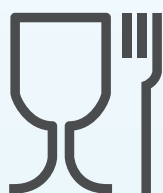
**Produits cuits
au four**

Bandes HACCP pour produits cuits au four



CHIORINO produit des bandes transporteuses et de process entièrement conformes aux normes alimentaires, européennes et internationales, les plus récentes et particulièrement indiquées pour le système HACCP.

La vaste gamme de bandes CHIORINO pour l'industrie alimentaire a été conçue pour répondre aux besoins des installations les plus compliquées dans la production et l'emballage de pain, gâteaux et en-cas, en garantissant un produit final sain et de grande qualité..



Sécurité alimentaire certifiée

En matière de protection de la santé du consommateur, les bandes transporteuses CHIORINO sont conformes aux Normes Alimentaires européennes et internationales les plus récentes:

RÈGLEMENTATION EC 1935/2004 et mises à jour

RÈGLEMENTATION EC 2023/2006 et mises à jour

RÈGLEMENTATION EU 10/2011 et mises à jour

FDA (Food and Drug Administration)

RÈGLEMENTATION NSF/ANSI 3-A 14159-3-2014 et mises à jour

USDA (United States Department of Agriculture)

HALAL (World Halal Authority)

La sélection soignée des matières premières, l'adéquation constante de la part des Laboratoires de R&D à l'évolution législative en matière de sécurité alimentaire et les contrôles rigoureux tout au long du processus de production (*Good Manufacturing Practices*) garantissent la totale conformité alimentaire des bandes transporteuses CHIORINO.

Chaque bande CHIORINO est accompagnée de déclarations de conformité alimentaire rédigées conformément à la loi.

Les clients ont ainsi la sécurité et la tranquillité de toujours utiliser des matériels entièrement conformes au système HACCP.



Marque leader pour la sécurité alimentaire



Les bandes transporteuses et de process HP® sont aujourd'hui le produit leader pour l'industrie alimentaire en termes **d'hygiène**, de **performances** et de **durée**.

Les bandes HP® garantissent le respect absolu des conditions imposées par le **système HACCP** tout au long du process de production.

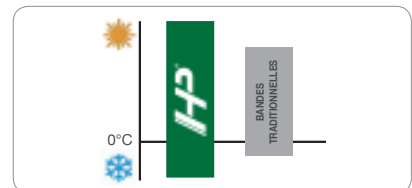


+ BENEFICES

- Respect total du système HACCP
- Ne se souillent pas
- Facilité de nettoyage
- Diminution des consommations d'eau et d'énergie
- Longue durée

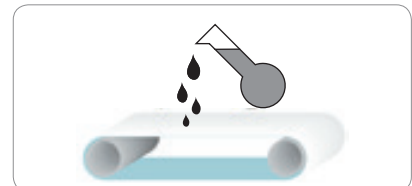
Résistance aux températures élevées et basses

Les bandes HP® offrent une résistance plus importante aux températures élevées par rapport aux bandes en polyuréthane traditionnelles et conservent leurs caractéristiques même avec des températures basses.



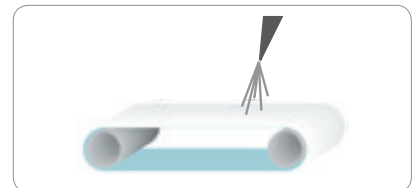
Résistance aux huiles et aux agents chimiques

Les bandes HP® garantissent une excellente résistance aux agents chimiques, aux graisses et aux huiles agressives, y compris de tournesol, de palme et de coco.



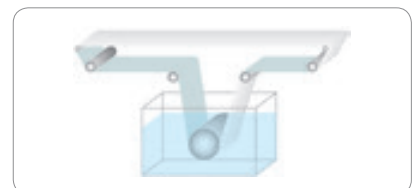
Résistance à l'hydrolyse

Les bandes HP® garantissent une excellente résistance à l'hydrolyse et à l'action chimique et mécanique des lavages à l'eau chaude et à la vapeur, même avec les systèmes en continu.



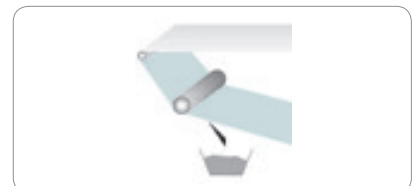
Clean-in-place

Les bandes HP® ne subissent aucune détérioration à cause des opérations de nettoyage et d'assainissement "Clean-in-Place" ou processus de lavage en continu à l'eau chaude, à la vapeur, aux mousses et aux détergents agressifs.



Excellente flexibilité et résistance mécanique

Les bandes HP® offrent une flexibilité très importante et sont résistantes à l'abrasion et au stress mécanique causés par des couteaux, des contre-flexions et des racleurs.



Ligne antiadhésive - Excellente capacité de décollement



Les bandes antiadhésives HP® Chiorino offrent une excellente capacité de **décollement** de n'importe quel produit même le plus **adhérent**.

Les propriétés de décollement importantes sont offertes aussi bien par les bandes à **faible friction** que par celles à **friction élevée**.

C'est une alternative parfaite aux bandes en silicone.

Permettent d'utiliser des racleurs.



+ BENEFICES

- Ne marquent pas
- Extrêmement faciles à nettoyer
- Excellentes capacités de transfert
- Parfait positionnement du produit

Bandes homogènes dentées - Précision optimale



HP COMPACT MINI DRIVE® représente l'avant-garde des **bandes transporteuses dentées positives à pas réduit**.

Parfaite pour l'enroulement sur de petits diamètres, elle garantit un **transfert précis** du produit et augmente la **production**.



+ BENEFICES

- Transfert extrêmement précis
- Aucun dérapage. Aucun désalignement.
- Adaptée à la marche bidirectionnelle
- Adaptée aux hautes vitesses
- Coûts de gestion optimisés

Solutions détectables - Aucune contamination



Chiorino DET™ est une gamme complète de **produits détectables conformes** aux normes **alimentaires**.

Le TPU DET™ est **détecté** par les détecteurs de métaux durant le processus de production alimentaire et durant le conditionnement.

La gamme Chiorino DET™ garantit **une sécurité alimentaire totale** et **réduit les risques de fonctionnement**.



+ BENEFICES

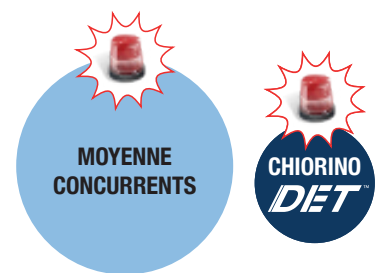
- Sécurité alimentaire garantie
- Aucune contamination
- Réductions des déchets
- Prévient le risque de retrait du produit
- Longue durée

Haute détectabilité +300 %

Les tests comparatifs R&D démontrent que la gamme Chiorino DET™ a une détectabilité supérieure à la moyenne des concurrents : **+ 300 %**.

Les produits DET™ sont relevables par le détecteur de métaux en fragments très petits.

L'**identification immédiate** et l'élimination du produit contaminé garantissent une **sécurité alimentaire** maximale durant le processus de production et de conditionnement.

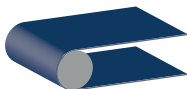


SECTION MINIMALE DÉTECTABLE

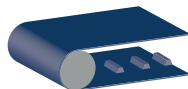
Analyses R&D conduites sur le même détecteur de métaux.

Le fragment Chiorino DET™ relevable par le détecteur de métaux est trois fois inférieur à la moyenne des concurrents.

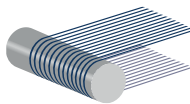
Gamme unique et complète



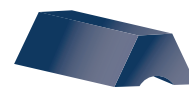
Bandes transporteuses



Bandes positives



Courroies rondes



Guides



Profils

Pain



Grâce à un grand savoir-faire et une expérience de longue date, Chiorino propose une gamme complète de bandes alimentaires offrant des prestations de haut niveau pour tout le process de production de pain, pizzas, gâteaux et biscuits salés.



POINTS CLÉS



BENEFICES

Aucun effilochage

>

**Sécurité alimentaire
et absence de contaminations**

Résistance maximale aux graisses
et aux huiles les plus agressives

>

**Longue durée de vie,
même en présence de racleurs**

Excellentes propriétés déadhésives

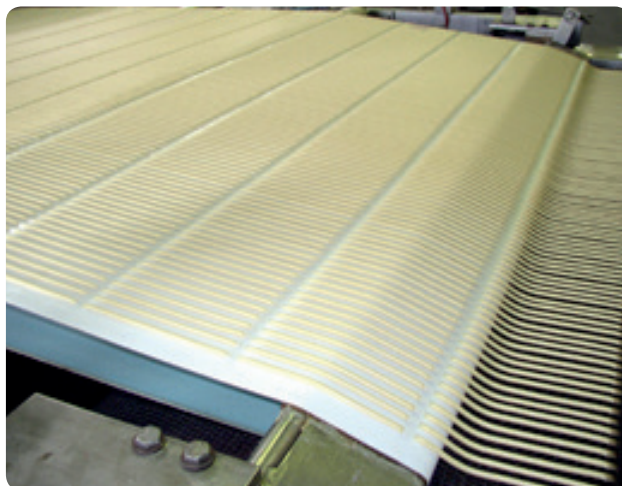
>

**Réduction des rebuts de production
et réduction des coûts**

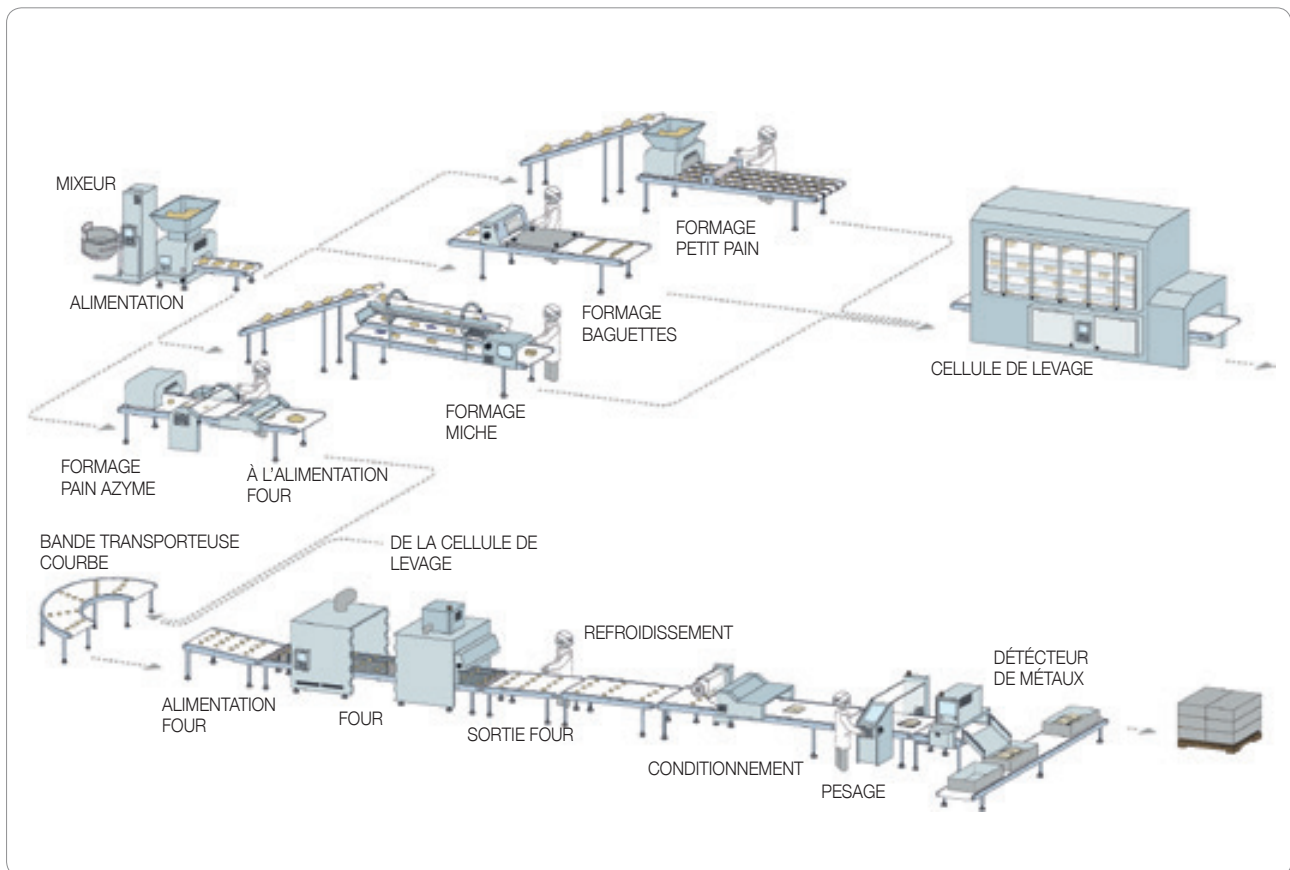
Résistance aux températures élevées

>

Totale planéité et longue durée de vie



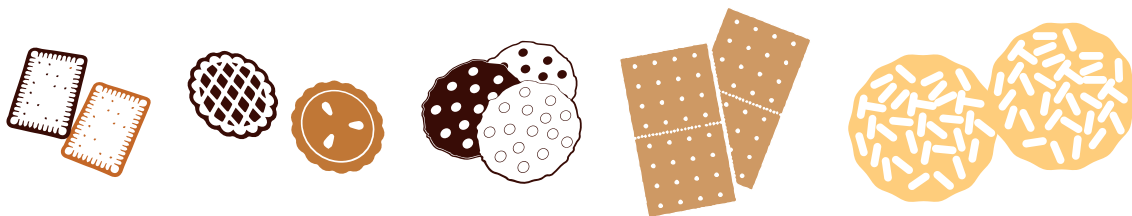
Líneas industriales de producción de pan



Biscuits et crackers



Grâce à un grand savoir-faire et une expérience de longue date, Chiorino propose une gamme complète de bandes alimentaires offrant des prestations de haut niveau pour tout le process de production de pain, pizzas, gâteaux et biscuits salés.



POINTS CLÉS

Aucun effilochage

Excellente résistance à la découpe
et à l'abrasion

Résistance maximale aux graisses
et aux huiles les plus agressives

Résistance aux températures élevées



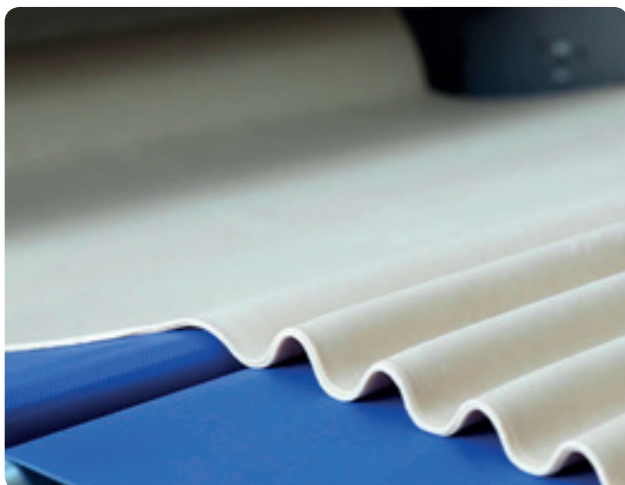
BENEFICES

> **Sécurité alimentaire
et absence de contaminations**

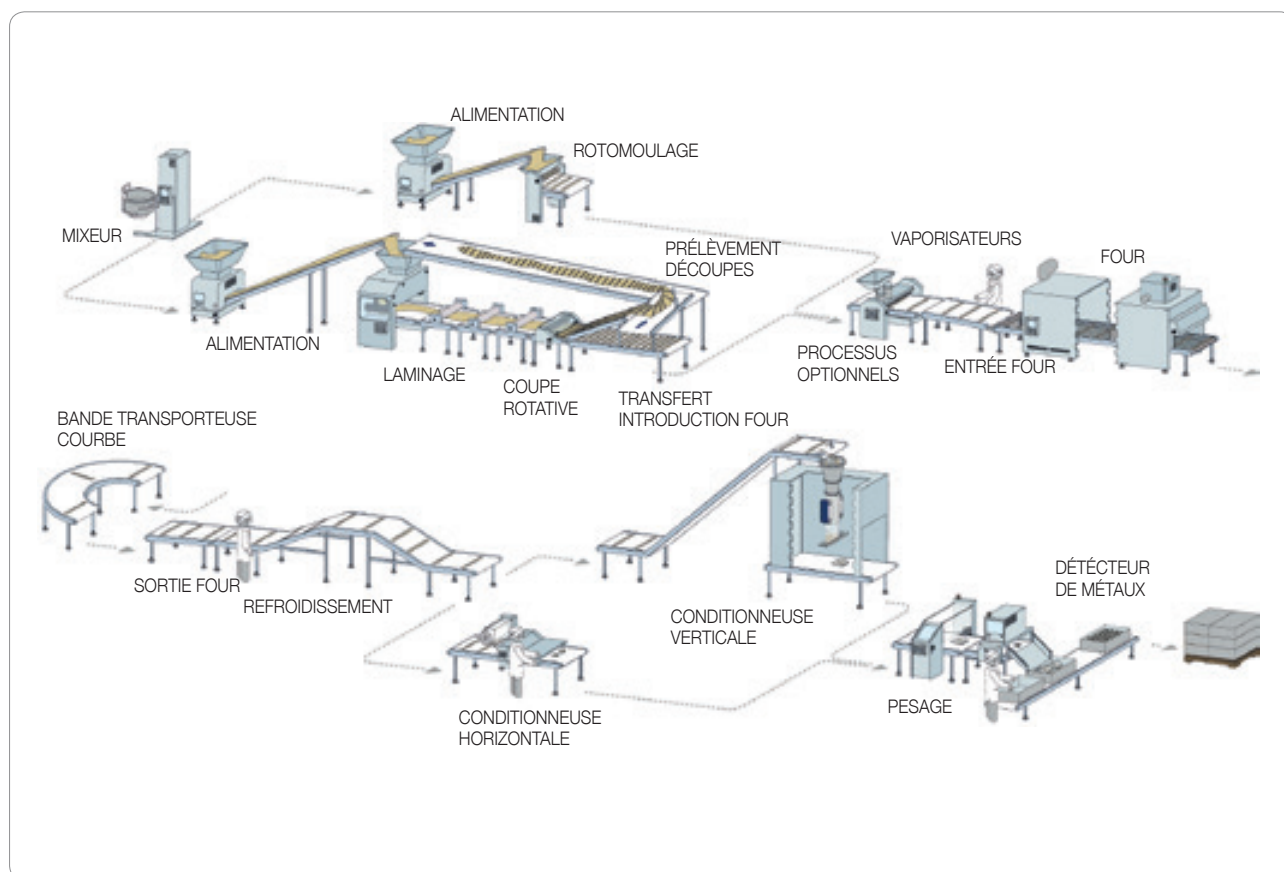
> **Très grande fiabilité
même en présence de racleurs**

> **Augmente la durée de vie de la bande**

> **Totale planéité et longue durée de vie**



Lignes industrielles de production de gâteaux et de biscuits salés



Bandes transporteuses pour rotocoupe



Chiorino propose des bandes spécialisées pour la rotocoupe qui garantissent un équilibre parfait entre **friction** et **propriétés détachantes**.

Les propriétés mécaniques optimales garantissent une excellente résistance à la coupe et augmentent la **fiabilité** et la **dureté** de la bande.

+ BENEFICES

- Précision de coupe optimale
- Efficacité de production
- Longue durée de vie

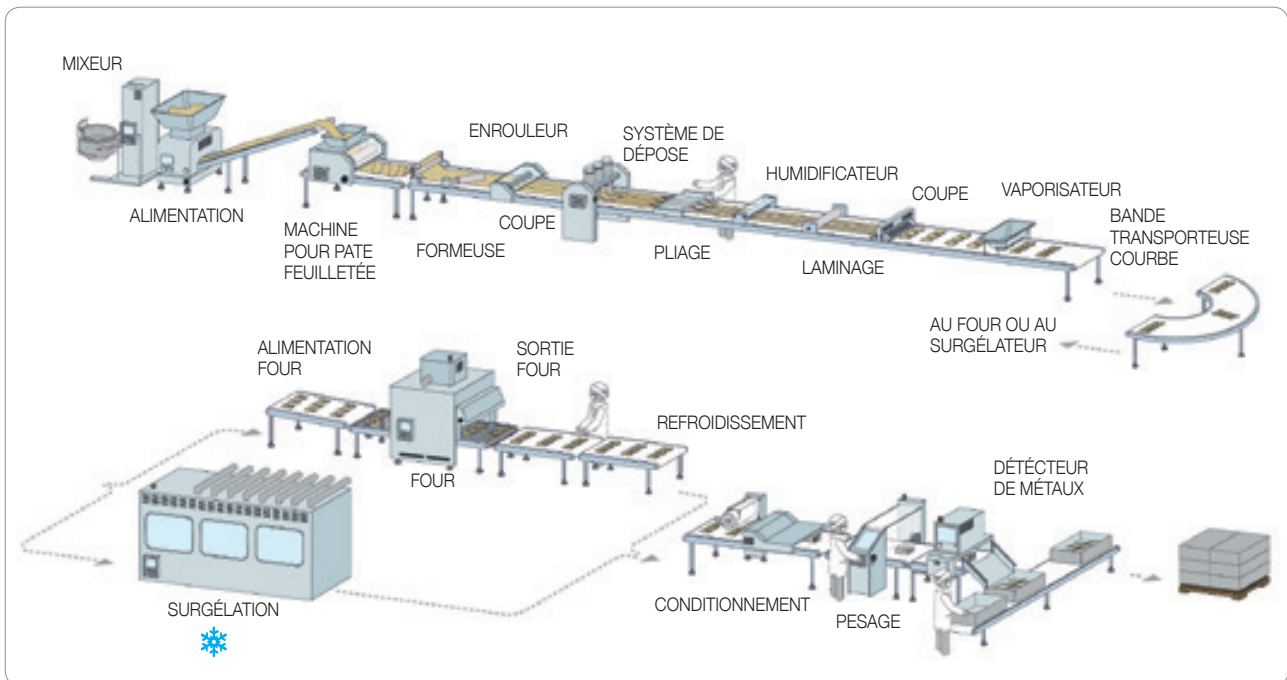
Pâtisserie



POINTS CLÉS + BENEFICES

Résistance maximale aux graisses et aux huiles les plus agressives	> Très grande fiabilité même en présence de racleurs
Aucun effilochage	> Sécurité alimentaire. Aucune contamination
Excellentes propriétés de décollement	> Réduction des rebuts de production et des coûts
Résistance aux températures basses et élevées	> Totale planéité et longue durée de vie

Ligne de production industrielle de pâtisserie



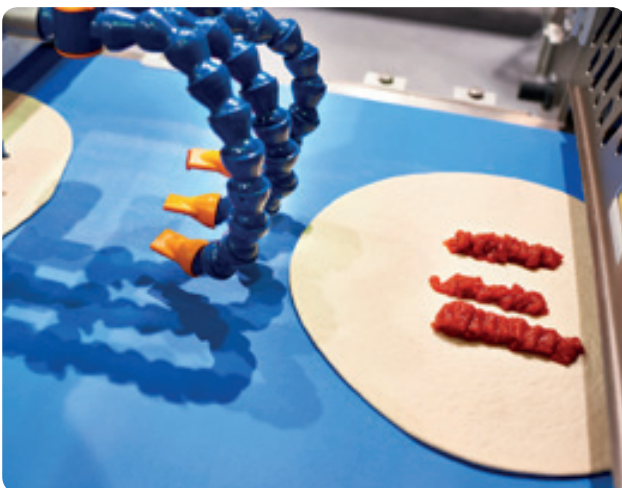
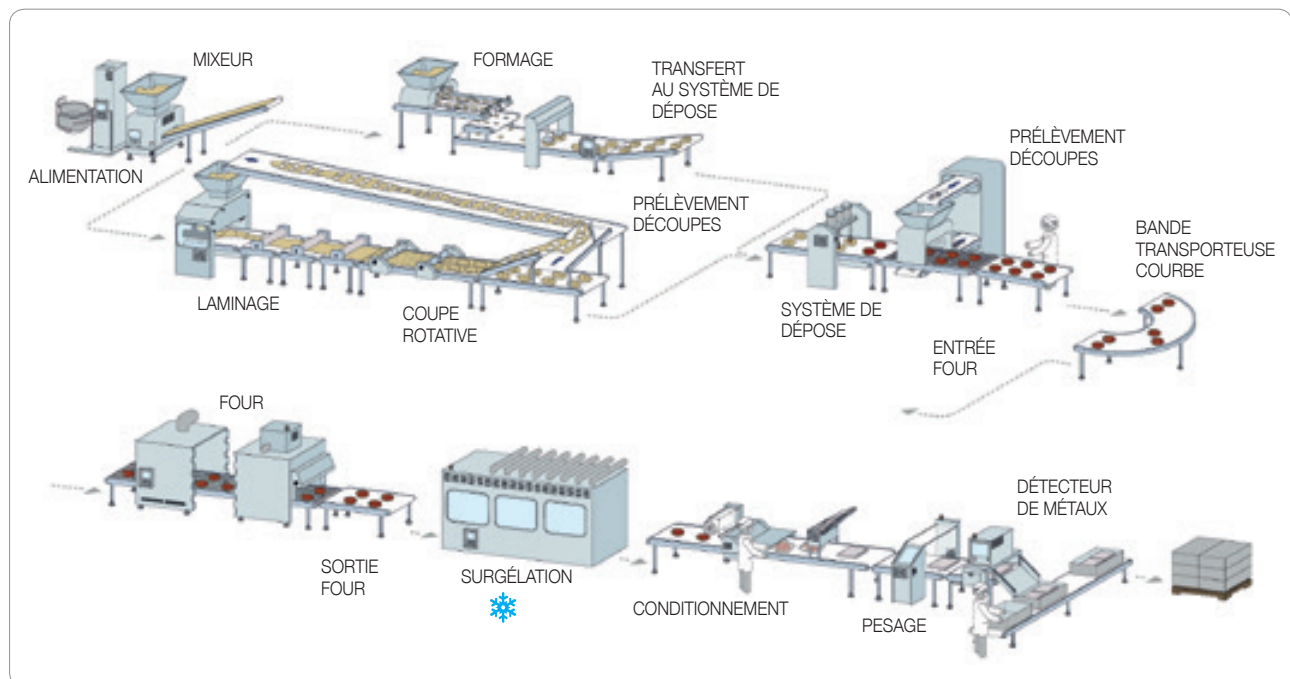
Pizza



POINTS CLÉS + BENEFICES

Aucun effilochage	> Sécurité alimentaire. Aucune contamination
Résistance optimale aux graisses et huiles agressives	> Excellente fiabilité même avec des racleurs
Excellente résistance à la coupe et abrasion	> Excellente fiabilité même avec des racleurs
Résistance aux hautes et basses températures	> Totale planéité et longue durée de vie

Lignes industrielles de production de pizza



En-cas



La **gamme polyvalente** de bandes alimentaires Chiorino est adaptée à la production de **n'importe quel type d'en-cas**: bretzel, barres, chips, pommes de terre surgelées, etc.

Propriétés déadhésives

Les excellentes propriétés de décollement des bandes déadhésives Chiorino garantissent les **meilleures prestations** même pour la production de produits **très collants**, par exemple les barres de muesli, etc.



POINTS CLÉS + BENEFICES

Excellente résistance aux huiles de cuisson

> **Longue durée de vie**

Aucun effilochage

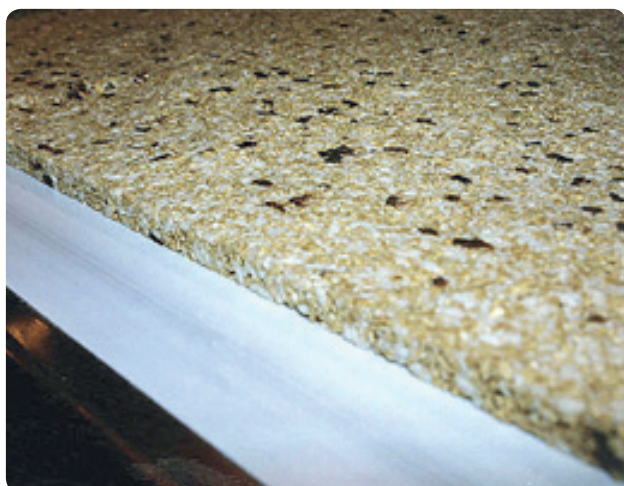
> **Sécurité alimentaire. Absence de contamination**

Aptes au transport à grande vitesse

> **Réduction des coûts**

Vaste gamme de bandes avec une surface bleue belts

> **Facile identification des impuretés et réduction des reflets lumineux**



Emballage



La vaste gamme des bandes Chiorino garantit un **emballage hygiénique** et **sûr** pour tout type de produit cuit au four et d'en-cas.

HP® bandes élastiques

Les bandes alimentaires **HP**® **sans structure** textile et **extrêmement résilientes** peuvent **facilement** être **installées** sur des élargisseurs ou des balances électroniques.

Précision absolue d'alimentation

Rapidité et facilité d'installation et de remplacement sans devoir utiliser des tendeurs

Respect total des normes HACCP grâce à l'extraordinaire résistance aux processus de nettoyage

Disponibles en bleu et dans une vaste gamme de finitions de surface

MF™ manchons sans fin

Chiorino produit des manchons **sans fin** pour conditionneuses verticales, disponibles avec différents revêtements en fonction du type d'emballage utilisé.

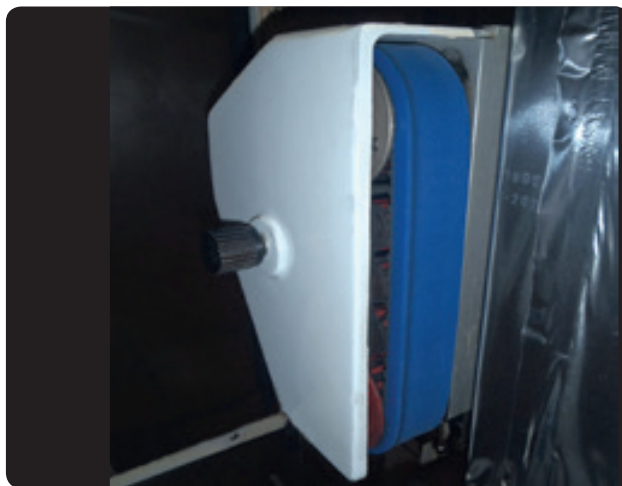
Silicone bleu : conformes aux normes alimentaires pour le conditionnement aseptique

HS W blanche: pour emballages en PVC, films en polyéthylène et abrasifs (papier, tissu, etc.)

R pourpre: pour des emballages glissants tels que les films en polyéthylène et abrasifs (papier, tissu, etc.)

B beige: pour emballages très abrasifs.

Disponibles également avec des **réalisations spéciales** comme fraisage, évasement, perforation, cannelure, revêtement de courroies dentées en polyuréthane ou caoutchouc.



Données techniques

Code	Type	Revêtement côté transport		Antistat. perm.	Épaisseur totale	Rayon min. du sabre ¹	Diamètre min. poulie ¹	Traction 1% d'allong. ²	Traction max. admis.	Résistance température °C		Coeff. de friction ³
		Matière	Couleur							min.	max.	

HP Bandes élastiques

NA-790	EL2-U10 HP W	TPU HP®	blanche		1.0	-	10	2	2	-30	60	MF
NA-785	EL2-U10 HP blue	TPU HP®	bleue		1.0	-	10	2	2	-30	60	MF
NA-1089	EL3-U15 HP PN blue	TPU HP®	bleue		1.5	-	10	3	3	-30	60	MF
NA-899	EL4-U20 HP blue	TPU HP®	bleue		2.0	-	10	4	4	-30	60	MF

HP Bandes antiadhésives

NA-949	1M5 U0-U2 HP D W A	TPU HP®	blanche	•	0.7	3	6	5	5	-20	100	HF
NA-1235	1M5 U0-U2 HP D LF W A	TPU HP®	blanche	•	0.9	3	6	5	5	-20	100	LF
NA-1160	2M5 U0-U2 HP D W A	TPU HP®	blanche	•	1.3	4	8	6	12	-20	100	HF
NA-1234	2M5 U0-U2 HP D LF W A	TPU HP®	blanche	•	1.3	4	8	6	12	-20	100	LF

HP Bandes Premium line

NA-948	1M5 U0-U2 HP W A	TPU HP®	blanche	•	0.7	3	6	5	5	-30	110	MF
NA-946	1M5 U0-U2 HP W S A	TPU HP®	blanche	•	0.7	3	6	5	5	-30	110	HF
NA-1052	1M5 U0-U2 HP blue S A	TPU HP®	bleue	•	0.7	3	6	5	5	-30	110	HF
NA-947	1M5 U0-U2 HP VL blue A	TPU HP®	bleue	•	0.7	3	6	5	5	-30	110	MF
NA-983	1T6 U0-U2 HP W A	TPU HP®	blanche	•	0.8	4	8	6	6	-30	110	MF
NA-716	2M5 U0-U0 HP A	TPU HP®	blanche	•	1.0	3	6	6	12	-30	110	LF
NA-789	2M5 U0-U2 HP W A	TPU HP®	blanche	•	1.3	4	8	6	12	-30	110	MF
NA-1067	2M5 U0-U2 HP blue A	TPU HP®	bleue	•	1.3	4	8	6	12	-30	110	MF
NA-913	2M5 U0-U2 HP W S A	TPU HP®	blanche	•	1.3	4	8	6	12	-30	110	HF
NA-1054	2M5 U0-U2 HP blue S A	TPU HP®	bleue	•	1.3	4	8	6	12	-30	110	HF
NA-1410	2M5 U0-U2 HP VL blue	TPU HP®	bleue	•	1.3	4	8	5	10	-30	110	MF
NA-786	2M5 U0-U2 HP VL blue A	TPU HP®	bleue	•	1.3	4	8	6	12	-30	110	MF
NA-842	2M5 U0-U2 HP PN W A	TPU HP®	blanche	•	1.6	4	8	6	12	-30	110	MF
NA-811	2M5 U0-U2 HP PN blue A	TPU HP®	bleue	•	1.6	4	8	6	12	-30	110	MF
NA-1087	2M5 U0-U15 HP ST W A	TPU HP®	blanche	•	3.5	-	50	5	10	-30	110	MF
NA-1041	2MT6 U0-0 HP	Coton	écru		1.5	4	8	6	12	-30	110	LF
NA-1215	2MT6 U0-0 HP E/C	PET-Coton	écru		1.5	4	8	6	12	-30	110	LF
NA-992	2T12 U0-U2 HP VL W A	TPU HP®	blanche	•	1.6	6	12	12	24	-30	110	MF
NA-1208	2T12 U3-U3 HP VL blue A	TPU HP®	bleue	•	1.9	-	40	12	24	-30	110	MF

HP COMPACT Bandes homogènes

NA-1366A	HP Compact 15 blue	TPU HP®	bleue		1.5	-	25	5	10	-30	110	MF
NA-1359A	HP Compact 20 blue	TPU HP®	bleue		2.0	-	50	8	16	-30	110	MF
NA-1207A	HP Compact 25 blue	TPU HP®	bleue		2.5	-	50	8	16	-30	110	MF
NA-1294A	HP Compact 25 PN blue	TPU HP®	bleue		2.5	-	50	8	16	-30	110	MF
NA-1328A	HP Compact 25 RG blue	TPU HP®	bleue		2.5	-	50	8	16	-30	110	MF
NA-1328A RG	HP Compact RG 25 blue	TPU HP®	bleue		2.5	-	50	8	16	-30	110	MF
NA-1257A	HP Compact 25 VL blue	TPU HP®	bleue		2.5	-	50	8	16	-30	110	MF
NA-1307A	HP Compact 40 blue	TPU HP®	bleue		4.0	-	80	15	30	-30	110	MF

HP COMPACT Bandes homogènes dentées

Code	Type	Matière	Couleur	Épaisseur totale	Pas	Section dent	Longueur dent	Diamètre min. ¹	Traction 1% d'allongement	Résistance température °C	
										min.	max.
NA-1481F_D6	HP Compact Minidrive 15/20 A blue	TPU HP®	bleue	1.5	20	6 x 4	72	20	10	-30	90
NA-1366F_D6	HP Compact Minidrive 15/20 blue	TPU HP®	bleue	1.5	20	6 x 4	72	25	5	-30	90
NA-1359C_D13	HP Compact Drive 20/40 blue	TPU HP®	bleue	2.0	40	13 x 8	72	80	8	-30	90
NA-1207C_D13	HP Compact Drive 25/40 blue	TPU HP®	bleue	2.5	40	13 x 8	72	80	8	-30	90
NA-1294C_D13	HP Compact Drive 25/40 PN blue	TPU HP®	bleue	2.5	40	13 x 8	72	80	8	-30	90
NA-1328C_D13	HP Compact Drive 25/40 RG blue	TPU HP®	bleue	2.5	40	13 x 8	72	80	8	-30	90
NA-1257C_D13	HP Compact Drive 25/40 VL blue	TPU HP®	bleue	2.5	40	13 x 8	72	80	8	-30	90
NA-1307C_D13	HP Compact Drive 40/40 blue	TPU HP®	bleue	4.0	40	13 x 8	72	80	15	-30	90

HP Courroies rondes

Code	Type	Matière	Couleur	Surface	Dureté	Diamètre	Diamètre min. poulie	Traction 8% d'allongement	Résistance température	
									min. °C	max. °C
ES-603	RU-3 HP blue	TPU HP®	bleue	lisse	85	3	20	15	-20	60
ES-604	RU-4 HP blue	TPU HP®	bleue	lisse	85	4	35	26	-20	60
ES-605	RU-5 HP blue	TPU HP®	bleue	lisse	85	5	45	42	-20	60
ES-606	RU-6 HP blue	TPU HP®	bleue	lisse	85	6	50	60	-20	60
ES-607	RU-8 HP blue	TPU HP®	bleue	lisse	85	8	70	110	-20	60
ES-719	RU-4 R HP blue	TPU HP®	bleue	rugueuse	85	4	35	26	-20	60
ES-720	RU-6 R HP blue	TPU HP®	bleue	rugueuse	85	6	50	60	-20	60

¹ Rayon / Diamètre minimum calculé en fonction du type de jonction Chiorino conseillée.

² Bandes élastiques "EL": traction 8% d'allongement.

³ Coefficient de friction côté transport: **LF** réduit, **MF** médium, **HF** haut

CARACTÉRISTIQUES

A Antistatique permanente (UNI EN 21179)
D Antiadhésif
DB Bleu foncé
E/C PET-Coton
GS Surface brillante

HF Surface avec coeff. de friction haut
HP Système produit HP®
HR Élevée propriété de détachement
LB Bleu clair
LF Surface avec coeff. de friction réduit
LT Profil transversal
PN Pyramide négative

R Rigidité transversale élevée
RG Grain de riz
SP Polyuréthane souple (70 Sh.A)
ST Largeur jusqu'à 3600 mm
SV Dent de scie
VL Finition velvet
W Blanche

Code	Type	Revêtement côté transport		Antistat. perm.	Épaisseur totale	Rayon min. du sabre ¹	Diamètre min. poulie ¹	Traction 1% d'allong. ²	Traction max. admis.	Résistance température °C		Coeff. de friction ³
		Matière	Couleur							min.	max.	

DET Bandes détectables

NA-1379	EL4-U20 blue DET	TPU	bleue foncée	•	2.0	-	10	4	4	-30	60	MF
NA-1323	EL6-U30 blue DET	TPU	bleue foncée	•	3.0	-	20	6	6	-30	60	MF
NA-1373	2M5 U0-U2 blue DET	TPU	bleue foncée	•	1.3	4	8	5	10	-30	100	MF
NA-1427	2M5 U0-U2 PN blue DET	TPU	bleue foncée	•	1.6	4	8	5	10	-30	100	MF
NA-1474	2MT5 U0-U2 blue DET	TPU	bleue foncée	•	1.4	4	8	5	10	-30	100	MF
NA-1374	2T12 U0-U2 blue DET	TPU	bleue foncée	•	1.6	-	25	12	24	-30	100	MF
NA-1406	3M8 U0-U5 blue DET	TPU	bleue foncée	•	2.3	-	60	8	16	-30	100	MF

DET Bandes détectables dentées

Code	Type	Matière	Couleur	Épaisseur totale	Pas	Section dent	Longueur dent	Diamètre min ¹	Traction 1% d'allong.	Résistance température °C	
				mm						min.	max.

NA-1482F_D6	Compact Minidrive 15/20 A blue DET	TPU	bleue foncée	1.5	20	6 x 4	72	20	10	-30	90
NA-1461F_D6	Compact Minidrive 15/20 blue DET	TPU	bleue foncée	1.5	20	6 x 4	72	25	5	-30	90
NA-1460C_D13	Compact Minidrive 25/40 blue DET	TPU	bleue foncée	2.5	40	13 x 8	72	80	8	-30	90

DET Courroies rondes détectables

Code	Type	Matière	Couleur	Surface	Dureté	Diamètre	Diamètre min. poulie	Traction 8% d'allong.	Résistance température °C	
					Sh.A				min.	max.

ES-790	RU-4 blue DET	TPU	bleue foncée	liscia	85	4	35	30	-20	60
ES-791	RU-6 blue DET	TPU	bleue foncée	liscia	85	6	50	70	-20	60
ES-792	RU-8 blue DET	TPU	bleue foncée	liscia	85	8	70	130	-20	60

Bandes Performance line

Code	Type	Revêtement côté transport		Antistat. perm.	Épaisseur totale	Rayon min. du sabre ¹	Diamètre min. poulie ¹	Traction 1% d'allong. ²	Traction max. admis.	Résistance température °C		Coeff. de friction ³
		Matière	Couleur							min.	max.	

NA-945	1M5 U0-U2 W A	TPU	blanche	•	0.7	3	6	5	5	-20	100	LF
NA-738	1M5 U0-U2 W A LF VL	TPU	blanche	•	0.7	3	6	5	5	-20	100	LF
NA-162	1T8 U0-U2 HF W	TPU	blanche	•	1.1	6	12	8	8	-20	100	HF
NA-549	2M5 U0-U1 W S A	TPU	blanche	•	1.3	4	8	6	12	-20	100	HF
NA-1069	2M5 U0-U1 blue S A	TPU	bleue	•	1.3	4	8	6	12	-20	100	HF
NA-170	2M5 U0-U2 W A	TPU	blanche	•	1.3	4	8	6	12	-20	100	MF
NA-1264	2M5 U0-U2 W A SP	TPU	blanche	•	1.3	4	8	6	12	-20	100	MF
NA-696	2M5 U0-U2 LF W A	TPU	blanche	•	1.3	4	8	6	12	-20	100	LF
NA-1231	2M5 U0-U2 LB A	TPU	bleue claire	•	1.3	4	8	6	12	-20	100	MF
NA-1290	2M6 U0-U2 GS W	TPU	blanche	•	1.3	6	12	6	12	-20	100	MF
NA-1451	2M6 U0-U2 GS DB	TPU	bleue foncée	•	1.3	6	12	6	12	-20	100	MF
NA-1405	2M6 U0-U2 HR W	TPU	blanche	•	1.3	6	12	6	12	-20	100	LF
NA-1452	2M6 U0-U2 HR DB	TPU	bleue foncée	•	1.3	6	12	6	12	-20	100	LF
NA-352	2M8 U0-U0	TPU	blanche	•	1.3	6	12	8	16	-20	100	LF
NA-160	2T8 U0-U0	TPU	blanche	•	1.3	6	12	8	16	-20	100	LF
NA-1335	2T12 U0-U2 W SP	TPU	blanche	•	1.6	-	30	12	24	-20	100	LF
NA-801	2M12 U0-U3 R W A	TPU	blanche	•	1.7	-	40	12	24	-20	100	LF
NA-1010	2M12 U0-U15 LT W A	TPU	blanche	•	6.0	-	50	12	24	-20	100	MF

Bandes Silicone

NA-126	1M6 U0-U-S0	Silicone	transparent	•	0.6	-	20	6	6	-30	100	HF
NA-1102	2M5 U0-U-S2 W	Silicone	blanche	•	1.3	4	8	6	12	-30	100	HF
NA-1288	2M5 U0-U-S2 blue	Silicone	bleue	•	1.3	4	8	6	12	-30	100	HF
NA-130	2MT8 S0-S2	Silicone	transparent	•	1.3	-	30	8	16	-40	160	HF

Bandes Silon

NA-224	SILON 25 W	PET	blanche	•	2.5	-	30	10	10	-20	120	LF
--------	------------	-----	---------	---	-----	---	----	----	----	-----	-----	----

MF Manchons pour ensacheuses verticales

Type	Âme de traction	Couche supérieure			Couche interne			Épaisseur totale	Traction 1% d'allong.	Résistance température	
		Matière	Couleur	Sh.A	Matière	Couleur	Sh.A			min. °C	max. °C

MF D-SIL blue Food Grade	PET	Silicone	bleue	35	Élastomère	noire	90	5÷10	10.0	-20	100
MF R-052	---	Élastomère	pourpre	45	Élastomère	pourpre	45	5÷15	0.1 ⁵	-20	100
MF R-053	---	Élastomère	pourpre	45	Élastomère	noire	65	5÷15	0.1 ⁵	-20	100
MF HS W-300	PET	Élastomère	blanche	40	---	noire	---	6÷12	10.0	-20	100
MF R-300	PET	Élastomère	pourpre	45	---	noire	---	6÷12	10.0	-20	100
MF B-300	PET	Élastomère	beige	50	---	noire	---	6÷12	10.0	-20	100

⁵ Traction N/mm² 10% d'allongement

Valeurs déterminées en conditions ambiantes normales. Elles peuvent être modifiées sans avis préalable.

FILIALES CHIORINO

Afrique du Sud

CHIORINO SOUTH AFRICA (PTY) LTD.
Johannesburg
Tel. +27-11-3971268
sales@chiorino.co.za
www.chiorino.com

Allemagne

CHIORINO GmbH
Mainz
Tel. +49-(0)6131-55449-0
info@chiorino.de
www.chiorino.de

Amérique

CHIORINO AMERICA
Newark, DE
Tel. +1-302-292-1906
info@chiorino.us
www.chiorino.us

Australie

CHIORINO AUSTRALIA PTY. LTD.
Brisbane
Tel. +61-7-3274 1900
sales@chiorino.com.au
www.chiorino.com.au

Benelux

CHIORINO BENELUX B.V.
Utrecht, - Pays Bas
Tel. +31-30-2413060
chiorino@chiorino.nl
www.chiorino.nl

Biélorussie

CHIORINO-K
Minsk
Tel. +375-17-2804578
general@chiorino.ru
www.chiorino.ru

Chine

CHIORINO ASIA Ltd.
Hong Kong
Tel. +852-397-10818
info@chiorino.asia
www.chiorino.asia

CHIORINO LIAISON OFFICE

Shanghai
Tel. +86-21-37831019
info@chiorino.cn
www.chiorino.cn

Espagne

CHIORINO IBERICA S.A.
Rubí, Barcelona
Tel. +34-93-5860480
chiorino@chiorino.es
www.chiorino.es

France

CHIORINO SAS
Lagny, Paris
Tel. +33-1-64304075
chiorino.paris@chiorino.fr
www.chiorino.fr

Grande Bretagne

CHIORINO U.K. Ltd.
Featherstone
Tel. +44-1977-691880
sales@chiorino.co.uk
www.chiorino.co.uk

Hongrie

CHIORINO Kft.
Szigetszentmiklós, Budapest
Tel. +36-24525930
mail@chiorino.hu
www.chiorino.hu

Inde

CHIORINO INDIA
Salcete Goa
Tel. +918-322-782454
info@chiorino.in
www.chiorino.in

Italie

CHIORINO PARMA s.r.l. - Parma
Tel. +39-0521-292236
chiorinoparma@chiorino.com

CHIORINO VENETO s.r.l.
Colle Umberto (TV)
Tel. +39-0438-430460
chiorinoveneto@chiorino.com

Pologne

CHIORINO Sp. z o.o. - Bydgoszcz
Tel. +48-(0)52-3487708
chiorino@chiorino.com.pl
www.chiorino.com.pl

Portugal

CHIORINO PORTUGAL, LDA
Alfena Valongo, Porto
Tel. +351-229684442
geral@chiorino.pt
www.chiorino.pt

Roumanie

CHIORINO srl - Cluj Napoca
Tel. +40-264-432977
chiorino@chiorino.ro
www.chiorino.ro

Suisse

CHIORINO SCHWEIZ GmbH
Wetzikon
Tel. +41-(0)43-3116001
info@chiorino.ch
www.chiorino.ch

DISTRIBUTEURS CHIORINO

Albanie
Arabie Saoudite
Argentine
Arménie
Autriche
Azerbaïdjan
Bangladesh
Belgique
Bolivie
Bosnia-Herzégovine
Botswana
Brésil
Bulgarie
Cambodge
Canada
Chili
Chypre
Colombie
Corée du Sud
Costa Rica
Côte d'Ivoire
Croatie
Danemark
Égypte
Émirats Arabes Unis
Estonie
Fidji
Finlande
Géorgie
Grèce
Guatemala
Honduras
Indonésie
Iran
Irlande
Islande
Israël
Jordanie
Kazakhstan
Kenya
Kirghizistan
Laos
Lettonie
Liban
Lituanie
Macédoine
Malaisie
Malawi
Maroc
Mexique
Moldavie
Myanmar
Nicaragua
Nouvelle Calédonie
Nouvelle Zélande
Pakistan
Panama
Papouasie Nouvelle Guinée
Paraguay
Pérou
République Slovaque
République Tchèque
Russie
Serbie
Slovénie
Sri Lanka
Suède
Tadjikistan
Thaïlande
Turkmenistan
Turquie
Ukraine
Ouzbékistan
Vietnam
Yémen
Zimbabwe

SIÈGE ET USINES

CHIORINO S.p.A.

Via S. Agata, 9
I-13900 Biella, Italie
Tel. +39 015 8489 1
Fax +39 015 849 61 61
chiorino@chiorino.com
www.chiorino.com

UNI EN ISO 9001:2015
UNI EN ISO 14001:2015
OHSAS 18001:2007
EMAS



RENSEIGNEMENTS TECHNIQUE
SERVICE D'INSTALLATION
ASSISTANCE APRÈS VENTE

