

三ツ星ベルトは、“PRIMESTARS”シリーズとして、
全製品のグレードアップを図り、
高機能・高精度・高品質な製品を展開します。



食品搬送用ベルト ママライン に新製品
“低収縮ベルト”を新発売
——塩水・油分・肉汁などに対応——

三ツ星ベルト株式会社
平成22年7月26日

三ツ星ベルト(社長:垣内 一)は、食品搬送用ベルト ママライン に“低収縮ベルト”(MX333W)を新発売しました。

新開発の裏面帆布の採用により、食品の搬送で問題となる、塩分や油分の浸透、粉体のすり込みによるベルト収縮を解消でき、ベアリングやシャフトへの負担を軽減できます。

従来ベルトは裏面帆布へのすり込みが原因で波打ったように収縮します。(右写真)
このためベアリングやシャフトが破損するケースがありました。



収縮が大きいときには
3%に達することもあります。



ベルトすり込み収縮のメカニズム

塩水や油分の浸透

海産物・食肉・パン・菓子などの食品搬送でベルトの裏面帆布に塩水や油分・肉汁など、結晶性の物質を含有する液体が繰り返し浸透した場合、帆布組織の中で結晶性物質が残留、成長することで上図のようにタテ糸が変化し、ベルトは長さ方向に収縮します。

“低収縮ベルト”は新開発の裏面帆布の採用で、すり込みがしにくい構造になっています。これによりベルトの寿命が延び、ベルトの交換頻度も少なくなります。また、柔軟性にすぐれた帆布で低い張力でも“小径プーリー”にしなやかに巻きつき、浮き上がりが小さいので軽量の搬送物でもスムーズに乗り継ぎできます。さらにベルトの曲げ抵抗が小さいので、“省エネ効果”も期待できます。

この“低収縮ベルト”の追加により、食品搬送用ベルト ママライン シリーズの商品ラインナップはより充実し、さらなる販売拡大を目指します。