



Articoli tecnici in gomma per l'industria alimentare

Chi siamo



Da 50 anni Termogomma realizza componenti in **gomma**, standard e su misura, ad alte prestazioni destinati all'uso industriale, per piccole e grandi realtà.

Grazie al bilanciamento di additivi o alla variazione della durezza vengono messe a punto **mescole** di gomma resistenti ad agenti chimici, oli, alte e basse temperature, delta termici importanti, agenti atmosferici, vibrazioni e sforzi.

La nostra storia

Una lunga esperienza nella produzione di componenti in gomma



1972

L'azienda, **nata nel 1972** a Reggio Emilia si specializza presto nella produzione di: componenti in gomma e mescole comuni e speciali, con inserti metallici e senza.



2022

Termogomma si fonda su un reciproco rapporto di fiducia nel quale progettare insieme il componente in gomma o il tipo di mescola a seconda dell'impiego

Segno della crescita esponenziale di Termogomma è stato l'ingresso nel 2022 nel **gruppo ATP**, leader nei sistemi di tenuta e lavorazioni plastiche, con cui condivide l'impegno e passione sartoriale nella produzione.



Come lavoriamo la gomma?



Stampaggio gomma ad iniezione

La tecnica utilizzata per la produzione di grandi lotti in gomma prevede che la gomma, trasportata da una vite senza fine, si fluidifichi in una camera calda e venga iniettata negli stampi. Questo processo altamente efficiente è ideale per produrre numerosi pezzi in tempi ridotti, garantendo un'elevata precisione dimensionale e una riduzione degli sprechi di materiale.



Stampaggio gomma a compressione

Per la produzione in gomma di piccole quantità o con specifiche esigenze, lo stampaggio a compressione è la tecnologia consigliata. Il ciclo di lavorazione risulta più lungo rispetto allo stampaggio ad iniezione. Gli stampi sono meno costosi e gli attrezzaggi sono molto veloci, rendendo questa tecnica particolarmente adatta a lavorazioni personalizzate o prototipi.



Produzione componenti in gomma alimentare

Termogomma realizza componenti per l'industria alimentare, garantendo il rispetto dei più severi requisiti di igiene e sicurezza. I prodotti sono conformi alle normative FDA e a standard Europei specifici, con mescole progettate per il contatto diretto con alimenti (MOCA) e acqua potabile (WRAS), assicurando massima qualità e affidabilità.



Produzione mescole

Termogomma si occupa della progettazione e produzione di mescole in gomma (compound) di alta qualità, personalizzate secondo le richieste del cliente. Grazie ai mixer interni, realizza mescole per diversi settori, offrendo flessibilità con lotti minimi di circa 35 Kg e consegne rapide. È possibile includere tagli misti tra elastomeri e aggiungere filler per migliorarne le proprietà.



Prodotti certificati

I nostri soffietti, membrane e guarnizioni sono progettati per garantire l'integrità e la sicurezza dei prodotti alimentari.

Sono certificati secondo le normative europee **CE 1935/2004**, **UE 10/2011** e **CE 2023/2006** (Good Manufacturing Practice) e secondo le normative **FDA** (Food and Drug Administration) a livello internazionale e cinese (**GB**).



Mescole alimentari

P1156 EPDM NERO PEROSSIDICO dai 60 agli 80 Sh specifico per applicazioni robuste tipo Otturatori e Guarnizioni

TS HT FG EPDM NERO PEROSSIDICO dai 60 agli 80 Sh specifico per applicazioni ad elevata «elasticità» tipo membrane e soffietti

SL/C FG dai 40 ai 77 Sh Silicone Traslucido ad alta resistenza per membrane e soffietti certificato FDA e MOCA

SL/C FG - BL dai 40 ai 77 Sh Silicone Blu ad alta resistenza per membrane e soffietti certificato FDA e MOCA



Termogomma offre una vasta gamma di materiali certificati, studiati per rispondere alle esigenze specifiche di ogni applicazione. Grazie al nostro reparto Ricerca & Sviluppo rispondiamo con efficacia ed efficienza alle esigenze delle applicazioni più complesse, partendo dall'analisi delle condizioni d'utilizzo.

Vantaggi della gomma alimentare

- Specifica per applicazioni ad elevata «elasticità» tipo membrane e soffietti
- Resistenza all'usura e alla deformazione
- Maggiore tenuta, adattabilità e flessibilità



Membrane alimentari

Le membrane alimentari in gomma sono componenti essenziali nell'industria del food & beverage, progettate per garantire l'igiene e la sicurezza dei processi produttivi. Realizzate con materiali certificati per il contatto con alimenti e conformi alle **Good Manufacturing Practices**. I particolari sviluppati rientrano nei listati positivi di FDA ed altre normative specifiche Europee, e sono in formulazione mescole per il contatto diretto con Alimenti (**MOCA**). **Resistono a temperature elevate, abrasioni e prodotti chimici, migliorando l'efficienza produttiva e riducendo il rischio di contaminazione**



Soffietti alimentari

I soffiatti alimentari in gomma sono componenti flessibili utilizzati nell'industria del food & beverage per garantire l'**igiene** e la **sicurezza** dei processi produttivi. Realizzati con materiali approvati per il contatto con alimenti e conformi alle **GMP**, questi soffiatti assicurano standard elevati di qualità e sicurezza. Come per le membrane i particolari sviluppati rientrano nei listati positivi di **FDA** ed altre normative specifiche Europee, e sono in formulazione mescole per il contatto diretto con Alimenti (**MOCA**). Resistenti a temperature elevate, abrasioni e prodotti chimici, sono ideali per ambienti complessi, migliorando l'efficienza e riducendo la manutenzione.



Particolari tagliati ad acqua o fustellati

Le particolari in gomma e materiali speciali realizzate da Termogomma sono ideali per macchinari destinati all'industria alimentare, garantendo **elevate prestazioni in isolamento acustico, termico e come elementi di raccordo per impianti di condotta per liquidi e gas**. Progettate su specifica del cliente, sono disponibili in materiali standard o personalizzati, conformi alle principali normative internazionali e omologati dai più noti enti di controllo. Le lastre possono essere prodotte con spessori da 2 mm a 8 mm, inclusi decimali, con tolleranze precise.



TERMOGOMMA S.r.l.

Via Antonio Denti, 7
42124 Reggio Emilia (RE)
T. +39 0522 517545
F. +39 059314085
E. info@termogomma.it

www.termogomma.it

