

CODE CG327
TYPE
DG1/30 HS Food Grade
COMPOSITION

Couche supérieure	Matière	Élastomère synthétique
	Impression	FL
	Couleur	Ivoire
	Coefficient de friction sur acier	0,7
Âme de traction	Matière	Polyamide (PA)
Couche inférieure	Matière	Élastomère synthétique
	Impression	FL
	Impression	Ivoire
	Coefficient de friction sur acier	0,7

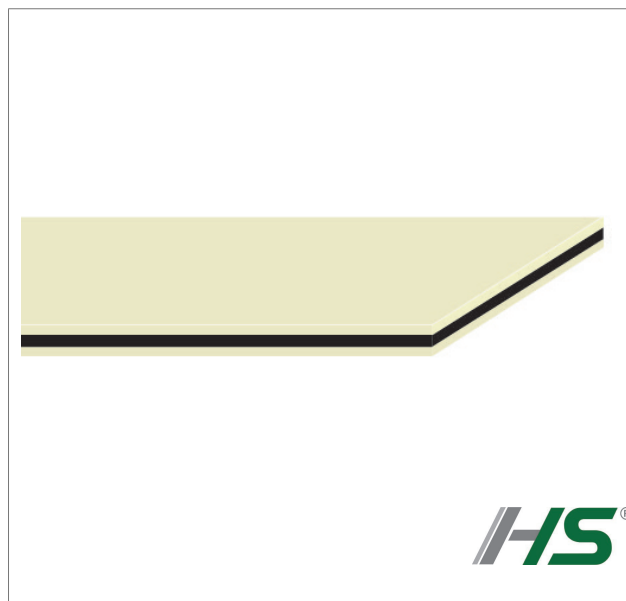
DONNÉE TECHNIQUES

Épaisseur totale	3.00 mm	0.12 in.
Poids	3.40 kg/m ²	0.69 lbs./sq.ft
Diamètre minimum d'enroulement ⁽¹⁾	30 mm	1.2 in.
⁽¹⁾ Les valeurs indiquées peuvent changer selon la vitesse		
Traction à 1%	5 N/mm	29 lbs./in.
Charge de rupture	300 N/mm	1713 lbs./in.
Résistance à la température ⁽²⁾	min. -20 °C max 100 °C	-4 °F 212 °F
⁽²⁾ L'emploi autour des valeurs limites peut se répercuter sur la durée de vie de la courroie		
Influence humidité		oui
Antistatique dynamique permanente (UNI EN ISO 21179)		oui
Transmission de puissance sur le deux côtés		oui

APPLICATIONS

Industrie papetière: plieuses-encolleuse

Industrie du papier: spiraleuses


CARACTÉRISTIQUES

- Excellente résistance à l'abrasion
- Excellente flexibilité
- Excellent coefficient de frottement et maintien avec le temps
- Excellente résilience de la jonction
- Excellente récupération élastique de toutes les déformations auquel il est soumis durant les cycles d'usinage particulièrement difficiles

EN CONFORMITÉ AUX NORMES

 REACH EC 1907/2006 Réglementation et mises à jour
 EC 1935/2004 Réglementation et mises à jour
 EC 2023/2006 Réglementation et mises à jour
 DM 21/03/73
 FDA (Food and Drug Administration)

NOTE

Edition: 18/12/2018

Date dernière modification: 29-10-2019

LIMITATION DE RESPONSABILITÉ

La présente fiche mentionne les caractéristiques du produit CHIORINO relevées dans nos labos à une température de +23°C et humidité de 50%, ne reflète nécessairement pas des conditions industrielles d'emploi et ne garantie pas sa validité dans des applications spéciales. Il est toujours responsabilité exclusive du client le choix correct suivant l'emploi des produits CHIORINO. Faisant suite ce sur dit CHIORINO ne sera pas responsable pour éventuels dégâts qui pourraient se passer suit au emploi des ces produits. Modifications éventuelles des données mentionnées dans la fiche pourront être effectuées sans avis préalable.

CODE CG327
TYPE
DG1/30 HS Food Grade
• Système de jonctionnement conseillé BISEAU '1'

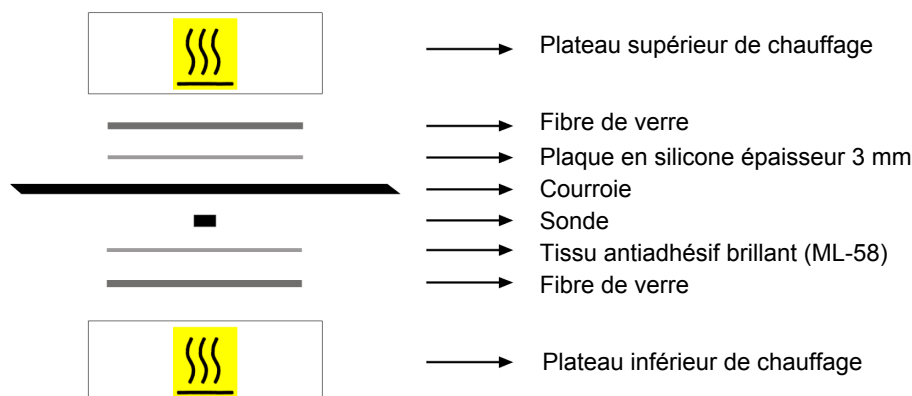

Pour des informations supplémentaires sur les systèmes de jonctionnement CHIORINO voir catalogue général.

• Paramètres de biseutage

Biseau-teuse	Epaisseur totale mm	Longueur mm	Coupe droite/diagonale	Type de came/cheville	Côté tissu				Côté revêtement			
					T mm	B mm	Réglage épaisseur	Position micro table de travail	T mm	B mm	Réglage épaisseur	Position micro table de travail
B600 A	3,0	60	Diagonale	5-28	---	-10	---	---	---	-10	18,20	---
B300 SA	3,0	60	Diagonale	5-28	---	-10	---	---	---	-10	11-12	---

• Mode d'emploi pour l'usage des colles

Appliquer la **colle K** sur la partie polyamide des biseaux.
 Appliquer le **primer H** et en suite la **colle B** sur les quatres parties en élastomère des deux biseaux.
 Laisser sécher pendant 5 minutes, ensuite superposer les deux extrémités en veillant au rectiligne.
 Presser selon indications dans le tableau "Valeurs de pressage".
 Pour avoir les meilleures garanties d'adhésion faire fonctionner la courroie au moins 24 heures après le pressage.

• Plan pour la préparation de la presse

Valeurs de vulcanisation

Température plateau supérieur	130 °C
Température plateau inférieur	130 °C
Temps de pressage	20 min.
Couple de forces de serrage	30 N/m
Temps de refroidissement: il est conseillé d'enlever de la presse la courroie ou bien la bande avec une température de 60/70°C.	

• Notes

Contrôle de la température réglée à l'aide d'une **sonde** (s'assurer de atteindre les $120 \pm 5^\circ\text{C}$) en contact avec le côté inférieur de la courroie.

N.b.: La sonde doit être placée sur un tronçon de remplissage et non pas sur la courroie (cette procédure doit être exécutée durant la phase initiale et ensuite une fois par semaine comme contrôle des températures).

Edition: 19-12-2018

Date dernière modification: 19-12-2018

LIMITATION DE RESPONSABILITÉ

La présente fiche mentionne les caractéristiques du produit CHIORINO relevées dans nos labos à une température de +23°C et humidité de 50%, ne reflète nécessairement pas des conditions industrielles d'emploi et ne garantit pas sa validité dans des applications spéciales. Il est toujours responsabilité exclusive du client le choix correct suivant l'emploi des produits CHIORINO. Faisant suite ce sur dit CHIORINO ne sera pas responsable pour éventuels dégâts qui pourraient se passer suit au emploi des ces produits. Modifications éventuelles des données mentionnées dans la fiche pourront être effectuées sans avis préalable.