

CODE DR-19
TYPE MF D-SIL blue Food Grade
STRUCTURE DU MANCHON
Couche supérieure

Matière	Silicone
Finition superficielle	Rectifiée
Couleur	Bleu
Dureté	35 Sh.A
Coefficient de friction	- Papier 2.2 - Plastique 2.4

Âme de traction

Matière	Polyester (PET)
---------	-----------------

Couche inférieure

Matière	Élastomère synthétique
Couleur	Noire
Dureté	90 Sh.A

DONNÉES TECHNIQUES

Épaisseurs standard disponibles (1) de 5.0 à 10.0 mm
" 0.2 " 0.4 in

(1) Pour épaisseurs plus grands consulter les bureaux techniques de CHIORINO S.p.A.

Diamètres Voir liste mandrins disponibles

Traction 1% 10 N/mm 57 lbs/in

Antistatique dynamique permanente (UNI EN 21179) non

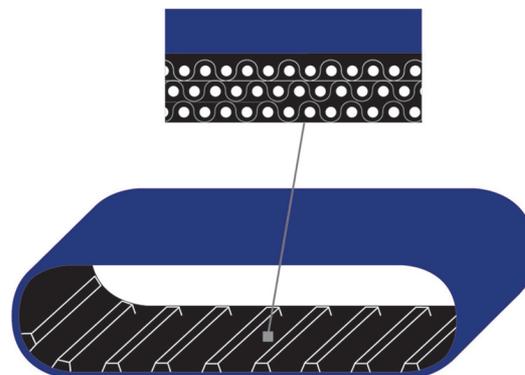
Diamètre d'enroulement En fonction de l'épaisseur totale

Résistances température (2) min. -20°C -4 °F
max +100°C 212 °F

(2) L'emploi autour des valeurs limites peut se répercuter sur la durée de vie du manchon.

APPLICATIONS

Conditionneuses verticales


CARACTÉRISTIQUES

- Très grande résistance à l'abrasion
- Résistance aux huiles et aux gras très élevée
- Fort coefficient de friction

RÉSISTANCES CHIMIQUES

Classe: 10 (Voir tableau correspondant)

EN CONFORMITÉ AUX NORMES

Réglementation REACH EC 1907/2006 et mises à jour FDA (Food and Drug Administration)

NOTE

Edition: 16-05-2018

Date dernière modification: 16-05-2018

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.