

BANDAS TRANSPORTADORAS Y DE PROCESO

FICHA TÉCNICA

2MT6 U0-0 HP **COMPOSICIÓN** Material Algodón in. Espesor Acabado Tejido Color Neutral Coef. de fricción PET-algodón Material Capas Trama Mixta Material Tejido con impregn. de poliuretano (TPU)-sistema HP Espesor mm in. Acabado Tejido Color Azul claro SISTEMA PRODUCTO **CARACTERÍSTICAS DATOS TÉCNICOS** Espesor total Influencia humedad 1.50 mm 0.06 in. Adecuado para el detector de metales 0.29 lbs./sq.ft sí Peso 1.40 kg/m² Antiestaticidad dinámica permanente (UNI EN ISO 21179 no Tracción 1% de alargamiento 6 N/mm 34.0 lbs./in. Conductividad de la superficie (UNI EN ISO 284 no Tracción máx admisible 12 N/mm 68.5 lbs./in. Deslizamiento sobre chapa sí -30 °C -22 °F Resistencia mín. Deslizamiento sobre rodillos a la temperatura (1) sí máx. +100 °C 212 °F $^{(1)}$ El uso de la banda en la cercanía de sus valores limites puede comprometer su vida útil Deslizamiento sobre chapa ambos lados ςί Deslizamiento en artesa sí Radio / Diámetro mínimo de la polea (2) Cuello de cisne nο 4 mm 0,16 in. ■ Radio min. del canto de cuchilla Transporte inclinado no 8 mm 0.31 in. ■ Diám. mín. polea en flexión Bandas para acumulación sí ■ Diám. mín. polea en contraflexión 0.63 in. 16 mm Bandas curvas no (2) Calculado en base al sistema de empalme aconsejado por Chiorino Clase de resistencia química link 12 Coeficiente de fricción lado deslizamiento **CONFORMIDAD CON LAS NORMATIVAS** ■ Chapa acero 0.20 [-] REACH EC 1907/2006 Reglamento y Actualizaciones ■ Chapa plást. o madera 0.25 [-] FDA (Food and Drug Administration) ■ Tambor acero 0.20 [-] HALAL (World Halal Authority) **VEGAN** ■ Tambor forrado 0.30 [-] Ancho máx, producción 2000 mm 79 in. **SECTORES DE APLICACIÓN** Alimentaria: masa y pizza Alimentaria: galletas y crackers Alimentaria: galletas y crackers: corte rotativo Alimentaria: snacks dulces y salados NOTAS Alimentaria: pizza

CÓDIGO DE PRODUCTO: NA1041

Fecha última modificación: 25-01-2024

RESTRICCIÓN DE RESPONSABILIDAD

Esta ficha menciona las caracteristicas del producto CHIORINO, tal como han sido analizadas en laboratorio a la temperatura de + 23 °C. y humedad relativa del 50% y esto significa que no refleja las condiciones industriales de uso ni siquiera garantiza su idoneidad en caso de aplicaciones especiales, siendo siempre del usuario la exclusiva responsabilidad referente a la apropiada elección y al empleo de los productos CHIORINO. Por lo anteriormente mencionado, CHIORINO no serà responsable de cualquier daño que ocurra debido al uso de sus productos. Cualquier modificación de los datos mencionados en la ficha podrà ser hecha sin advertencia previa.



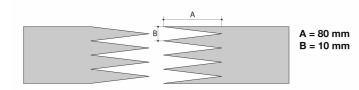
BANDAS TRANSPORTADORAS Y DE PROCESO

FICHA TECNICA SISTEMA DE EMPALME

2MT6 U0-0 HP

Método de empalme recomendado
Z

ZETA SIMPLE - 80 x 10 mm



Otros métodos de empalme:

Para cualquier información adicional, respecto a los métodos de empalme CHIORINO, véase el catálogo general.

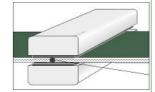
· Parámetros de fusión

Prensa caliente P\PL\PLS

Valores de prensado	
Temperatura placa superior	160 °C
Temperatura placa inferior	160 °C
Temperatura sonda	160 °C
Mantenimiento en temperatura	3 min.
Presión	3 bar
Film	ninguna
Adhesivo	

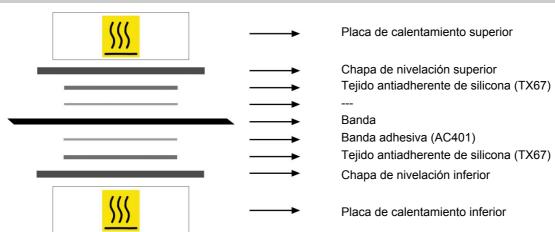
Recomendaciones para la regulación de la prensa:

 Ulilizar el termómetro "KM330", para comprobar la temperatura efectiva en el interior de la banda. Colocar la sonda según el dibujo lateral.



- 2. Recomendamos sacar la banda desde la prensa sólo al final del ciclo de enfriamiento.
- Se garantiza el éxito en la realización del empalme solo si las temperaturas de la prensa son exactamente las que se detallan en la tabla lateral. Recomendamos una comprobación periódica del funcionamiento de los termostatos.

• Esquema de preparación de la máquina



Notas

CÓDIGO DE PRODUCTO: NA1041 Fecha última modificación: 18-06-2018

RESTRICCIÓN DE RESPONSABILIDAD

Esta ficha menciona las caracteristicas del producto CHIORINO, tal como han sido analizadas en laboratorio a la temperatura de + 23 °C. y humedad relativa del 50% y esto significa que no refleja las condiciones industriales de uso ni siquiera garantiza su idoneidad en caso de aplicaciones especiales, siendo siempre del usuario la exclusiva responsabilidad referente a la apropiada elección y al empleo de los productos CHIORINO. Por lo anteriormente mencionado, CHIORINO no serà responsable de cualquier daño que ocurra debido al uso de sus productos. Cualquier modificación de los datos mencionados en la ficha podrà ser hecha sin advertencia previa.