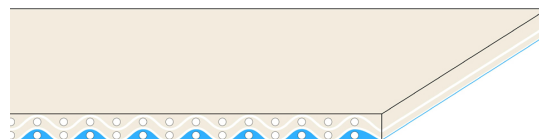


**CODE NA-1041**
**TYPE**
**2MT6 U0-0 HP**
**COMPOSITION**

<b>Côté transport</b>	Matière	Tissu en coton	
	Épaisseur	--- mm	--- in.
	Finition	Tissu	
	Couleur	Écrue	
	Coeff. de friction	LF	
<b>Âme de traction</b>	Matière	PET-coton	
	Plis	2	
	Trame	Mixte	
<b>Côté tambour</b>	Matière	Tissu imprégné en polyuréthane (TPU)-système HP®	
	Épaisseur	--- mm	--- in.
	Finition	Tissu	
	Couleur	Bleu claire	


**SYSTÈME PRODUIT** 
**DONNÉES TECHNIQUES**

Épaisseur totale	1.50 mm	0.06 in.
Poids	1.40 kg/m <sup>2</sup>	0.29 lbs./sq.ft
Traction 1% allongement	6 N/mm	34.0 lbs./in.
Traction max. admissible	12 N/mm	68.5 lbs./in.
Résistance température <sup>(1)</sup>	min. -30 °C	-22 °F
	max. +100 °C	212 °F

<sup>(1)</sup>L'emploi autour des valeurs limites peut se répercuter sur la durée de vie de la bande

**Rayon / Diamètre minimum d'enroulement <sup>(2)</sup>**

■ Rayon minimum du sabre	4 mm	0,16 in.
■ Diamètre min. poulie en flexion	8 mm	0,31 in.
■ Diamètre min. poulie en contreflexion	16 mm	0,63 in.

<sup>(2)</sup>Calculé en fonction du type de jonction CHIORINO conseillée

**Coefficient de friction côté tambour**

■ Tôle acier	0.20 [-]
■ Laminé plastique ou bois	0.25 [-]
■ Tambour acier	0.20 [-]
■ Tambour caoutchouté	0.30 [-]

Largeur max. production 2000 mm 79 in.

**APPLICATIONS**

Alimentaire: transformation de la pâte e de la pizza  
 Alimentaire: gâteaux et biscuits salés  
 Alimentaire: gâteaux et biscuits salés: coupeuse rotative  
 Alimentaire: snacks sucrées et salées  
 Alimentaire: pizza

**CARACTÉRISTIQUES**

Influence humidité	non
Convenable avec détecteur de métaux	oui
Antistatique dynamique permanente (UNI EN ISO 21179)	non
Conductivité superficielle (UNI EN ISO 284)	non
Glissement sur sole	oui
Glissement sur rouleaux	oui
Glissement sur sole de deux cotés	oui
Glissement en auge	oui
Variation d'inclinaison	non
Transport incliné	non
Bandes pour accumulation	oui
Convoyeur courbe	non
Classe de résistance chimique <a href="#">link</a>	12

**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  
 EU 10/2011, 2017/752 Réglementation et mises à jour  
 HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)  
 FDA (Food and Drug Administration)  
 HALAL (World Halal Authority)

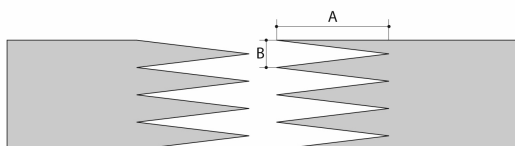

**NOTES**

Edition: 24-07-2009

Date dernière modification: 11-12-2018

**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.

**CODE NA-1041**
**TYPE**
**2MT6 U0-0 HP**
**• Système de jonctionnement conseillé Z-SIMPLE**

**A = 80 mm**  
**B = 10 mm**
**Autres systèmes de jonction possibles:**

 ---  
 ---  
 ---

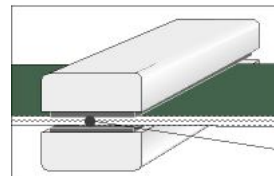
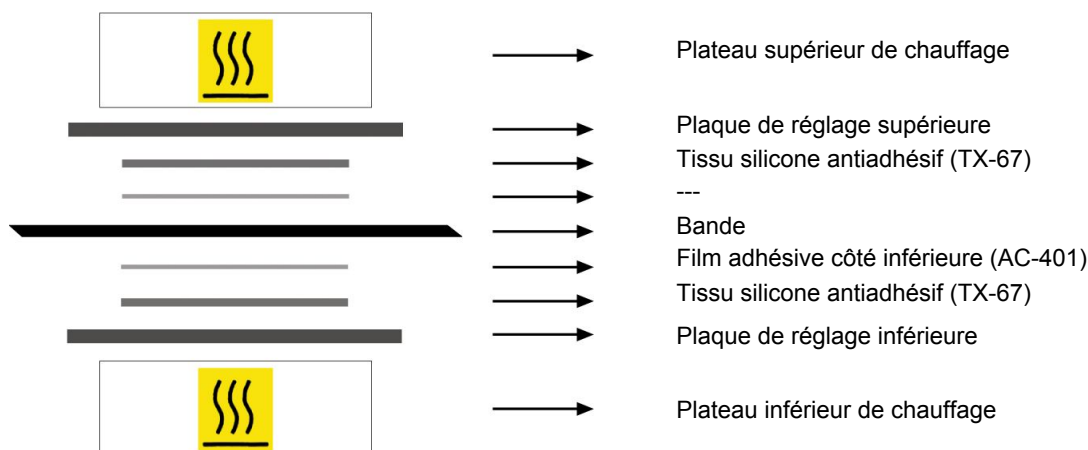
Pour des informations supplémentaires sur les systèmes de jonctionnement CHIORINO voir catalogue général.

**• Paramètres de vulcanisation**
**Presse à chaud P \ PL \ PLS**

Valeurs de vulcanisation	
Température plateau supérieur	160 °C
Température plateau inférieur	160 °C
Température de la sonde	160 °C
Temps de passage	3 min.
Pression	3 bar
Film	aucune
Colle	---

**Instructions pour le réglage de la presse:**

- Utiliser le thermomètre "KM330" pour vérifier la température à l'intérieur de la bande. Mettre la sonde selon plan à côté.
- On préconise de enlever la bande de la presse seulement après avoir terminé le cycle de refroidissement.
- Le bon résultat de la jonction est garanti seulement si les températures de la presse sont vraiment celles-ci du tableau à côté. On préconise de contrôler périodiquement le bon fonctionnement des thermostats.


**• Plan pour la préparation de la presse**

**• Notes**

Edition: 05-06-2009

Date dernière modification: 18-06-2018

**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 suite au emploi des ces produits. Modifications éventuelles des données mentionnées dans la fiche pourront être effectuées sans avis préalable.