

CODE NA1067
TYP
2M5 U0-U2 HP blue A
BANDSPEZIFIKATION

Transportseite	Werkstoff	Polyurethan (TPU) - HP® System	
	Dicke	0.30 mm	0.012 in.
	Oberfläche	Glatt	
	Farbe	HP® blau	
Gewebe-konstruktion	Reibwert Index	MF	
	Werkstoff	Polyester (PET) - HP®-System	
	Gewebe Zahl	2	
Laufseite	Gewebeart	Quersteif	
	Werkstoff	Gewebe mit Polyurethan-Imprägn.(TPU)-HP®System	
	Dicke	--- mm	--- in.
	Oberfläche	Gewebe	
Farbe	Hellblau		


PRODUKTSYSTEM 
BANDKONSTRUKTION

Gesamtdicke	1.30 mm	0.05 in.
Gewicht	1.40 kg/m ²	0.29 lbs./sq.ft
Zugkraft bei 1% Dehnung	6 N/mm	34 lbs./in.
Zugkraft max.	12 N/mm	69 lbs./in.
Temperatur ⁽¹⁾	min.	-30 °C -22 °F
	max.	+110 °C 230 °F

⁽¹⁾ Einsätze im Grenzbereich können die Lebensdauer des Bandes beeinträchtigen

 Minimaler Kantenradius / Trommeldurchmesser ⁽²⁾

■ Kantenradius (min.)	4 mm	0.16 in.
■ Trommeldurchmesser - Biegung (min.)	8 mm	0.31 in.
■ Trommeldurchmesser - Gegenbiegung (min.)	16 mm	0.63 in.

⁽²⁾ Die minimalen Kantenradius / Trommeldurchmesser sind Richtwerte und beziehen sich auf die von Chiorino empfohlene Verbindung

Reibwert auf der Laufseite:

■ Stahlblech	0.20 [-]
■ Kunststoff Holz Laminate	0.25 [-]
■ Stahltrommel	0.20 [-]
■ Gummitrommel (beschichtet)	0.30 [-]

Max. Produktionsbreite 2100 mm 83 in.

ANWENDUNG

Lebensmittelindustrie: Aufschnittmaschinen
 Lebensmittelindustrie: Käseindustrie
 Lebensmittelindustrie: Teig- und Pizzaverarbeitung
 Lebensmittelindustrie: Kekes und Crackers
 Lebensmittelindustrie: Kekes und Crackers, Rotationsmesser
 Lebensmittelindustrie: süßen und herzhaften Snacks
 Lebensmittelindustrie: Schokoladeindustrie
 Lebensmittelindustrie: pizza

EIGENSCHAFTEN

Feuchtempfindlich	nein
Eignung für Metallsuchgerät	ja
Permanent antistatisch dynamisch (UNI EN ISO 21179)	ja
Leitfähig (UNI EN ISO 284)	nein
Gleitende Abtragung	ja
Rollende Abtragung	ja
Gleitende Abtragung im Rücklauf	nein
Muldung auf Abtragung	nein
Z-Förderer	nein
Schrägtransport	nein
Staubetrieb	nein
Kurvenförderer	nein
Chemische Beständigkeit link	12

KONFORMITÄT

REACH EC 1907/2006 Verordnungsaktualisierung
 EC 1935/2004 Verordnungsaktualisierung
 EC 2023/2006 Verordnungsaktualisierung
 EU 10/2011, 2017/752 Verordnungsaktualisierung
 HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)
 FDA (Food and Drug Administration)
 USDA Meat&Poultry (United States Department of Agriculture)
 NSF/ANSI 3-A 14159-3-2014 Verordnungsaktualisierung
 HALAL (World Halal Authority)


ANMERKUNGEN

Ausgabe: 12-10-2009

Datum der letzten Änderung: 06-05-2021

BESCHRÄNKUNG DER VERANTWORTUNG

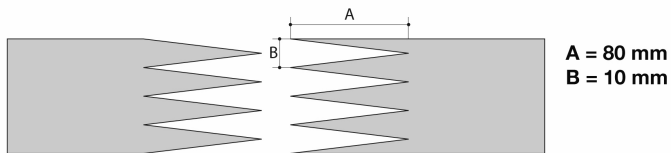
Dieses Datenblatt zeigt der Merkmale des CHIORINO Produktes, die in unserem Labor bei einer Temperatur von +23 Grad °C und relativer Luft-Feuchtigkeit 50% erhoben wurden. Die Angaben sind Richtwerte, die nicht unbedingt den industriellen Einsatzbedingungen entsprechen und ihre Befähigung zu einer besonderen Anwendung nicht garantieren. Die Alleinverantwortung der richtigen Wahl und des Produkteinsatzes bleibt dem Kunden. CHIORINO wird nicht verantwortlich sein für eventuelle Schäden, die von der Verwendung des Produktes entstehen könnten. Eventuelle Änderungen an die im Datenblatt aufgeführten Angaben bleiben vorbehalten.

CODE NA1067

TYP

2M5 U0-U2 HP blue A

• **Empfohlene Endverbindung** EINFACHFINGER - 80 x 10 mm



Weitere mögliche Verbindungsarten:

Weitere Informationen zu den CHIORINO-Verbindungs-systemen finden Sie auf unseren allgemeinen Katalog.

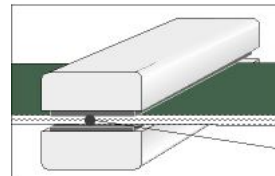
• **Endverbindungsparameter**

Heizpresse P \ PL \ PLS

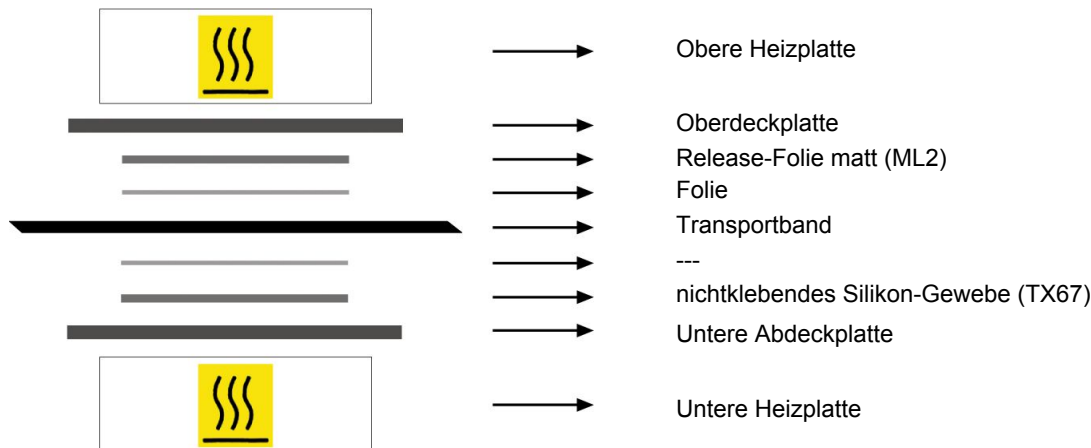
Parameter	
Temperatur der Heizplatte oben	155 °C
Temperatur der Heizplatte unten	155 °C
Temperatur des Fühlers	155 °C
Heizzeit	3 min.
Druck	3 bar
Folie	TC370 - PU-Folie H blau
Kleber	---

Warnungen für Presseneinstellung:

1. Zur Prüfung der effektiven Temperatur auf der Innenseite des Bandes wird das Thermometer "KM330" verwendet. Einlegen des Fühlers nach Zeichnung.
2. Entnahme des Bandes aus der Presse erst nach Beendigung des Kühlprozesses.
3. Die bestmögliche Verbindungsqualität wird nur unter Verwendung der in der Tabelle aufgeführten Verbindungsparameter erreicht. Eine regelmäßige Überprüfung der Thermostate auf einwandfreie Funktion wird empfohlen.



• **Schema Pressen-Aufbau**



• **Anmerkungen**

Ausgabe: 12-10-2009

Datum der letzten Änderung: 10-01-2019

BESCHRÄNKUNG DER VERANTWORTUNG

Dieses Datenblatt zeigt der Merkmale des CHIORINO Produktes, die in unserem Labor bei einer Temperatur von +23 Grad °C und relativer Luft-Feuchtigkeit 50% erhoben wurden. Die Angaben sind Richtwerte, die nicht unbedingt den industriellen Einsatzbedingungen entsprechen und ihre Befähigung zu einer besonderen Anwendung nicht garantieren. Die Alleinverantwortung der richtigen Wahl und des Produkteinsatzes bleibt dem Kunden. CHIORINO wird nicht verantwortlich sein für eventuelle Schäden, die von der Verwendung des Produktes entstehen könnten. Eventuelle Änderungen an die im Datenblatt aufgeführten Angaben bleiben vorbehalten.