

<b>CODE</b>	<b>NA1632</b>	<b>TYP</b>	<b>2MT4 U0-O2 HY blue A</b>
-------------	---------------	------------	-----------------------------

**BANDSPEZIFIKATION**

<b>Transportseite</b>	Werkstoff	thermoplastisches Polyolefin (TPO)	
	Dicke	0.20 mm	0.008 in.
	Oberfläche	Matt	
	Farbe	Blau	
	Reibwert Index	LF	
<b>Gewebe-konstruktion</b>	Werkstoff	Polyester (PET)	
	Gewebe Zahl	2	
	Gewebeart	Gemischt	
<b>Laufseite</b>	Werkstoff	Gewebe mit Polyurethan-Imprägnierung (TPU)	
	Dicke	--- mm	--- in.
	Oberfläche	Gewebe	
	Farbe	Weiß	



**BANDKONSTRUKTION**

Gesamtdicke	1.10 mm	0.04 in.
Gewicht	1.00 kg/m <sup>2</sup>	0.20 lbs./sq.ft
Zugkraft bei 1% Dehnung	4 N/mm	23 lbs./in.
Zugkraft max.	8 N/mm	46 lbs./in.
Temperatur <sup>(1)</sup>	min.	-40 °C
	max.	+80 °C

<sup>(1)</sup> Einsätze im Grenzbereich können die Lebensdauer des Bandes beeinträchtigen

Minimaler Kantenradius / Trommeldurchmesser <sup>(2)</sup>		
■ Kantenradius (min.)	3 mm	0,12 in.
■ Trommeldurchmesser - Biegung (min.)	6 mm	0,24 in.
■ Trommeldurchmesser - Gegenbiegung (min.)	16 mm	0,63 in.

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

Reibwert auf der Laufseite:	
■ Stahlblech	0.20 [-]
■ Kunststoff Holz Laminat	0.25 [-]
■ Stahltrommel	0.20 [-]
■ Gummitrommel (beschichtet)	0.30 [-]

Max. Produktionsbreite	1600 mm	63 in.
------------------------	---------	--------

**ANWENDUNG**

- Lebensmittelindustrie: Süßwaren
- Lebensmittelindustrie: Backwarenindustrie
- Lebensmittelindustrie: Schokoladeindustrie
- Lebensmittelindustrie: Kühltunnel für Schokolade
- Lebensmittelindustrie: Käseindustrie
- Lebensmittelindustrie: Fleischverarbeitung
- Lebensmittel: Verarbeitung von Hühnerfleisch
- Lebensmittelindustrie: Fischindustrie

**EIGENSCHAFTEN**

Feuchttempfindlich	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	ja
Z-Förderer	nein
Schrägtransport	nein
Staubetrieb	nein
Kurvenförderer	ja
Chemische Beständigkeit <a href="#">link</a>	12

**KONFORMITÄT**

REACH EC 1907/2006 Verordnungsaktualisierung  
 EC 1935/2004 Verordnungsaktualisierung  
 EC 2023/2006 Verordnungsaktualisierung  
 EU 10/2011, 2023/1442 Verordnungsaktualisierung  
 FDA (Food and Drug Administration)


**ANMERKUNGEN**

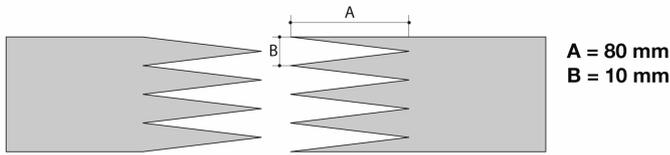
Maximale Produktionsbreite 1600 mm. Anfragen zur Produktion in größeren Breiten müssen von der technischen Leitung von Chiorino genehmigt werden

Ausgabe: 06-11-2020 Datum der letzten Änderung: 11-03-2024

**BESCHRÄNKUNG DER VERANTWORTUNG**  
 Dieses Datenblatt zeigt die 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 **NA1632** TYP **2MT4 U0-O2 HY blue A**

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



**Weitere mögliche Verbindungsarten:**

EINFACHFINGER, SCHRÄG-

---

---

---

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

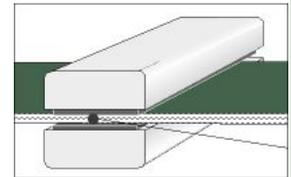
• **Endverbindungsparameter**

Heizpresse **P \ PL \ PLS**

Parameter	
Temperatur der Heizplatte oben	125 °C
Temperatur der Heizplatte unten	100 °C
Temperatur des Fühlers	100 °C
Heizzeit	3 min.
Druck	2 bar
Folie	keine
Kleber	---

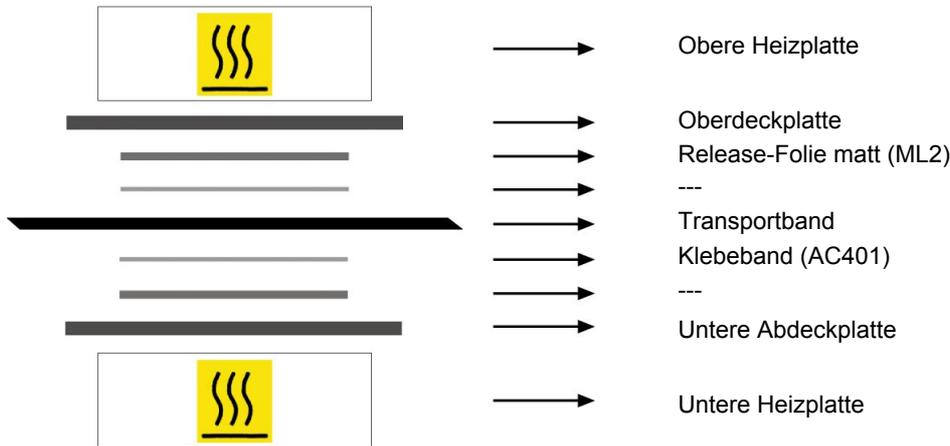
**Warnungen für Presseneinstellung:**

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: 06-11-2020

Datum der letzten Änderung: 15-02-2024

**BESCHRÄNKUNG DER VERANTWORTUNG**

Dieses Datenblatt zeigt die 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.