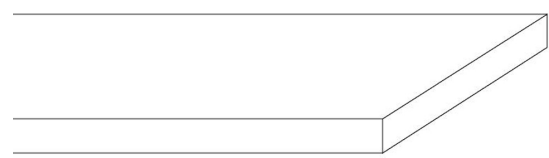



CODE	NA1733	TYP	EL4-O15 HY W
-------------	---------------	------------	---------------------

BANDSPEZIFIKATION			
Transportseite	Werkstoff	thermoplastisches Polyolefin (TPO)	
	Dicke	1.50 mm	0.059 in.
	Oberfläche	Matt	
	Farbe	Weiß	
	Reibwert Index	LF	
Gewebe-konstruktion	Werkstoff	---	
	Gewebe Zahl	---	
	Gewebeart	---	
Laufseite	Werkstoff	Gewebe mit Polyolefin-Imprägnierung (TPO)	
	Dicke	--- mm	--- in.
	Oberfläche	FL	
	Farbe	Weiß	



BANDKONSTRUKTION			
Gesamtdicke	1.50 mm	0.06 in.	
Gewicht	1.65 kg/m ²	0.34 lbs./sq.ft	
Zugkraft bei 8% Dehnung	4 N/mm	23 lbs./in.	
Zugkraft max.	4 N/mm	23 lbs./in.	
Temperatur ⁽¹⁾	min.	-40 °C	-40 °F
	max.	+80 °C	176 °F
⁽¹⁾ Einsätze im Grenzbereich können die Lebensdauer des Bandes beeinträchtigen			
Minimaler Kantenradius / Trommeldurchmesser ⁽²⁾			
■ Kantenradius (min.)	nein		
■ Trommeldurchmesser - Biegung (min.)	20 mm	0.79 in.	
■ Trommeldurchmesser - Gegenbiegung (min.)	30 mm	1.18 in.	
⁽²⁾ Die minimalen Kantenradius / Trommeldurchmesser sind Richtwerte und beziehen sich auf die von Chiorino empfohlene Verbindung			
Reibwert auf der Laufseite:			
■ Stahlblech	0.30 [-]		
■ Kunststoff Holz Laminat	0.35 [-]		
■ Stahltrommel	0.30 [-]		
■ Gummitrommel (beschichtet)	0.40 [-]		
Max. Produktionsbreite	1600 mm	63 in.	

EIGENSCHAFTEN	
Feuchttempfindlich	nein
Eignung für Metallsuchgerät	ja
Permanent antistatisch dynamisch (UNI EN ISO 21179)	nein
Leitfähig (UNI EN ISO 284)	nein
Gleitende Abtragung	ja
Rollende Abtragung	ja
Gleitende Abtragung im Rücklauf	ja
Muldung auf Abtragung	ja
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, 2023/1442 Verordnungsaktualisierung	
FDA (Food and Drug Administration)	

ANWENDUNG
Verpackungsindustrie
Automatische Waagen
Lebensmittelindustrie: Süßwaren
Lebensmittelindustrie: Schokoladeindustrie
Lebensmittelindustrie: Backwarenindustrie
Lebensmittelindustrie: Aufschnittmaschinen
Lebensmittelindustrie: Fleischverarbeitung
Lebensmittelindustrie: Käseindustrie
Pharmaindustrie

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

Ausgabe: 09-03-2023	Datum der letzten Änderung:	11-03-2024
---------------------	-----------------------------	------------

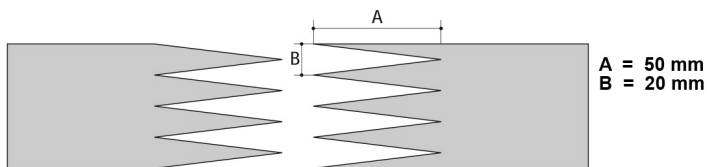
BESCHRÄNKUNG DER VERANTWORTUNG
 Dieses Datenblatt zeigt die Merkmale des CHIORINO Produktes, die in unserem Labor bei einer Temperatur von +23 Grad °C und relativer Luft-Feuchtigkeit 50% erhoben wurden. Die Angaben sind Richtwerte, die nicht unbedingt den industriellen Einsatzbedingungen entsprechen 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 NA1733

TYP

EL4-O15 HY W

• **Empfohlene Endverbindung** EINFACHFINGER - 50 x 20 mm



Weitere mögliche Verbindungsarten:

- EINFACHFINGER - 80 x 10 mm
- MIKROFINGER 12 x 6 mm

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

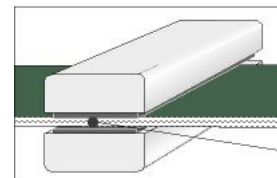
• **Endverbindungsparameter**

Heizpresse P \ PL \ PLS

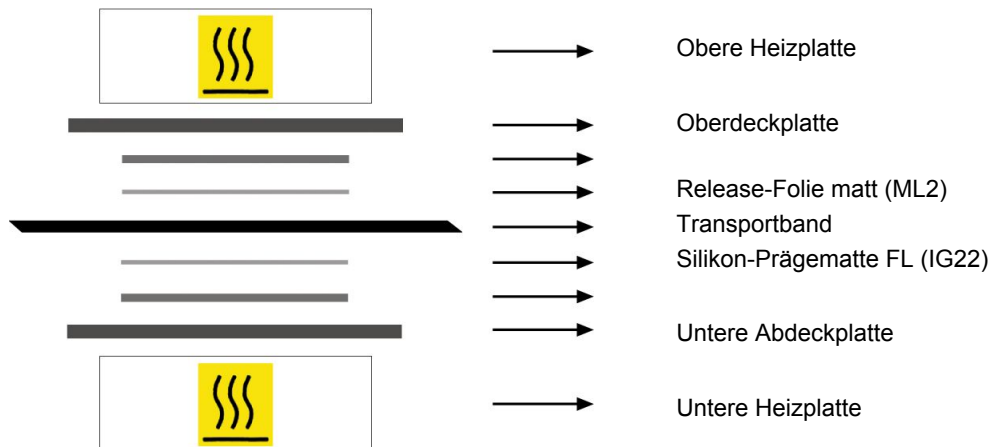
Parameter	
Temperatur der Heizplatte oben	130 °C
Temperatur der Heizplatte unten	130 °C
Temperatur des Fühlers	130 °C
Heizzeit	3 min.
Druck	2,5 bar
Folie	
Kleber	---

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: 23-02-2023

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.