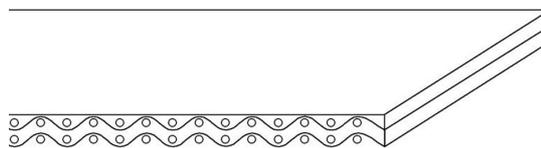


<b>CODE</b>	<b>NA1747</b>	<b>TYP</b>	<b>2M5 U0-U0 HP A AM</b>
-------------	---------------	------------	--------------------------

BANDSPEZIFIKATION	
<b>Transportseite</b>	Werkstoff Gewebe mit PU-Imprägnierung (TPU)-HP®System
	Dicke --- mm --- in.
	Oberfläche Gewebe
	Farbe Weiß
	Reibwert Index LF
<b>Gewebe-konstruktion</b>	Werkstoff Polyester (PET) - HP®-System
	Gewebe Zahl 2
	Gewebeart Quersteif
<b>Laufseite</b>	Werkstoff Gewebe mit Polyurethan-Imprägn.(TPU)-HP®System
	Dicke --- mm --- in.
	Oberfläche Gewebe
	Farbe Weiß



BANDKONSTRUKTION			
Gesamtdicke	1.00 mm	0.04 in.	
Gewicht	1.00 kg/m <sup>2</sup>	0.20 lbs./sq.ft	
Zugkraft bei 1% Dehnung	6 N/mm	34 lbs./in.	
Zugkraft max.	12 N/mm	69 lbs./in.	
Temperatur <sup>(1)</sup>	min.	-30 °C	-22 °F
	max.	+110 °C	230 °F
<sup>(1)</sup> Einsätze im Grenzbereich können die Lebensdauer des Bandes beeinträchtigen			
Minimaler Kantenradius / Trommeldurchmesser <sup>(2)</sup>			
■ Kantenradius (min.)	4 mm	0,16 in.	
■ Trommeldurchmesser - Biegung (min.)	8 mm	0,31 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	2100 mm	83 in.	

EIGENSCHAFTEN	
Feuchttempfindlich	nein
Eignung für Metallsuchgerät	ja
Permanent antistatisch dynamisch (UNI EN ISO 21179)	ja
Leitfähig (UNI EN ISO 284)	ja
Gleitende Abtragung	ja
Rollende Abtragung	ja
Gleitende Abtragung im Rücklauf	ja
Muldung auf Abtragung	nein
Z-Förderer	nein
Schrägtransport	nein
Staubetrieb	ja
Kurvenförderer	nein
Chemische Beständigkeit <a href="#">link</a>	12

**ANWENDUNG**

Lebensmittelindustrie: Konservenindustrie  
 Lebensmittelindustrie: Teig- und Pizzaverarbeitung  
 Lebensmittelindustrie: Kekes und Crackers  
 Lebensmittelindustrie: süßen und herzhaften Snacks  
 Lebensmittelindustrie: Schokoladeindustrie  
 Holzindustrie  
 Papierindustrie: hygiene-Artikel-Herstellung  
 Verpackungsindustrie  
 Lebensmittelindustrie: pizza

**KONFORMITÄT**

REACH EC 1907/2006 Verordnungsaktualisierung  
 EC 1935/2004 Verordnungsaktualisierung  
 EC 2023/2006 Verordnungsaktualisierung  
 EU 10/2011, 2023/1442 Verordnungsaktualisierung  
 HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)  
 FDA (Food and Drug Administration)  
 VEGAN



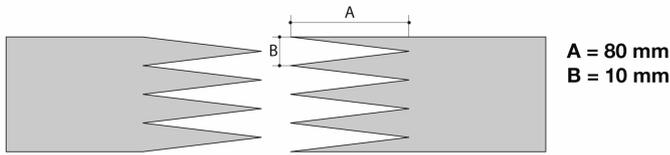
**ANMERKUNGEN**

Ausgabe: 21-04-2023 Datum der letzten Änderung: 25-09-2023

**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 **NA1747** TYP **2M5 U0-U0 HP A AM**

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



**Weitere mögliche Verbindungsarten:**  
EINFACHFINGER, SCHRÄG-ZWEIFACHFINGER  
AUSGESCHÄRFTE KLEBEVERBINDUNG '1'

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

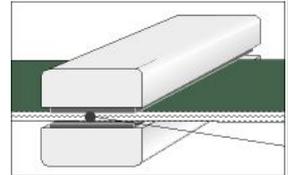
• **Endverbindungsparameter**

Heizpresse **P \ PL \ PLS**

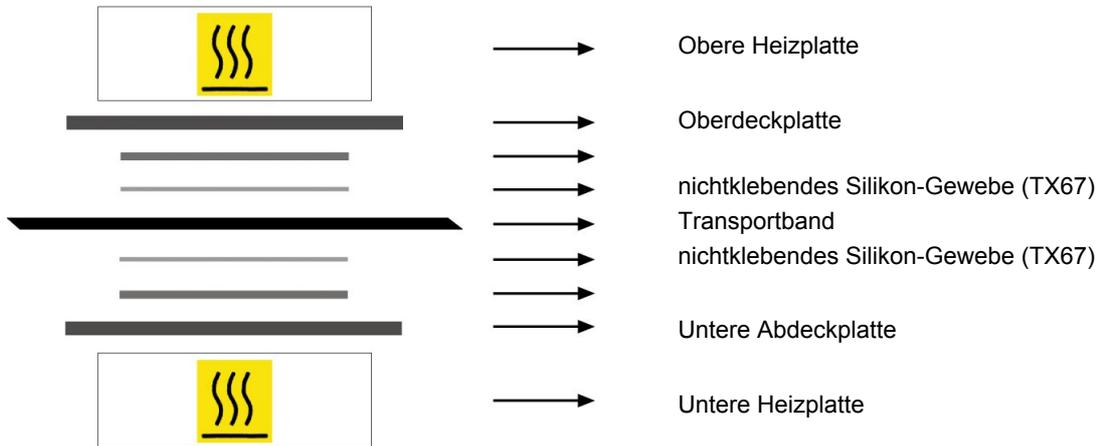
Parameter	
Temperatur der Heizplatte oben	155 °C
Temperatur der Heizplatte unten	155 °C
Temperatur des Fühlers	155 °C
Heizzeit	3 min.
Druck	2,5 bar
Folie	keine
Kleber	---

**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: 31-03-2023

Datum der letzten Änderung: 21-04-2023

**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.