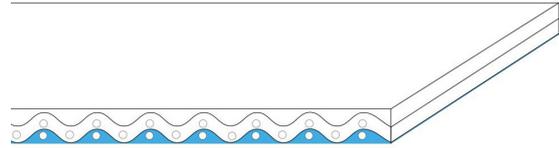


2M5 U0-U2 HP W S A AM

BANDSPEZIFIKATION	
Transportseite	Werkstoff Polyurethan (TPU) - HP® System
	Dicke 0.20 mm 0.008 in.
	Oberfläche Glatt
	Farbe Weiß
	Reibwert Index HF
Gewebe-konstruktion	Werkstoff Polyester (PET) - HP®-System
	Gewebe Zahl 2
	Gewebeart Quersteif
Laufseite	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 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)	nein
Gleitende Abtragung	ja
Rollende Abtragung	ja
Gleitende Abtragung im Rücklauf	nein
Muldung auf Abtragung	nein
Z-Förderer	nein
Schrägtransport	ja
Staubetrieb	nein
Kurvenförderer	nein
Chemische Beständigkeit link	12

ANWENDUNG	
Lebensmittelindustrie: Aufschnittmaschinen	
Lebensmittelindustrie: Käseindustrie	
Lebensmittelindustrie: Teig- und Pizzaverarbeitung	
Lebensmittelindustrie: Kekes und Crackers	
Lebensmittelindustrie: süßen und herzhaften Snacks	
Lebensmittelindustrie: Schokoladeindustrie	
Lebensmittelindustrie: Transport von getrockneten Nudeln	
Verpackungsindustrie	
Pharmaindustrie	

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)	

ANMERKUNGEN	

PRODUKTCODE:NA1748

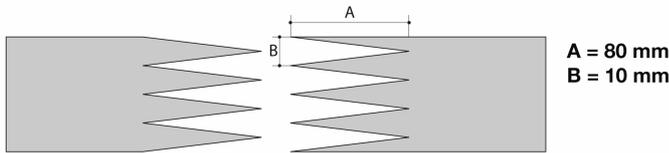
Datum der letzten Änderung: 12-05-2023

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.

2M5 U0-U2 HP W S A AM

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



Weitere mögliche Verbindungsarten:

- EINFACHFINGER, SCHRÄG-ZWEIFACHFINGER
- AUSGESCHÄRFTE KLEBEVERBINDUNG '1'

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

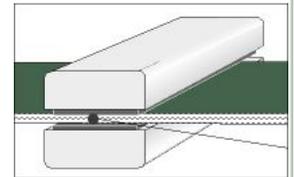
• **Endverbindungsparameter**

Heizpresse **P \ PL \ PLS**

Parameter	
Temperatur der Heizplatte oben	145 °C
Temperatur der Heizplatte unten	145 °C
Temperatur des Fühlers	145 °C
Heizzeit	3 min.
Druck	3 bar
Folie	
Kleber	---

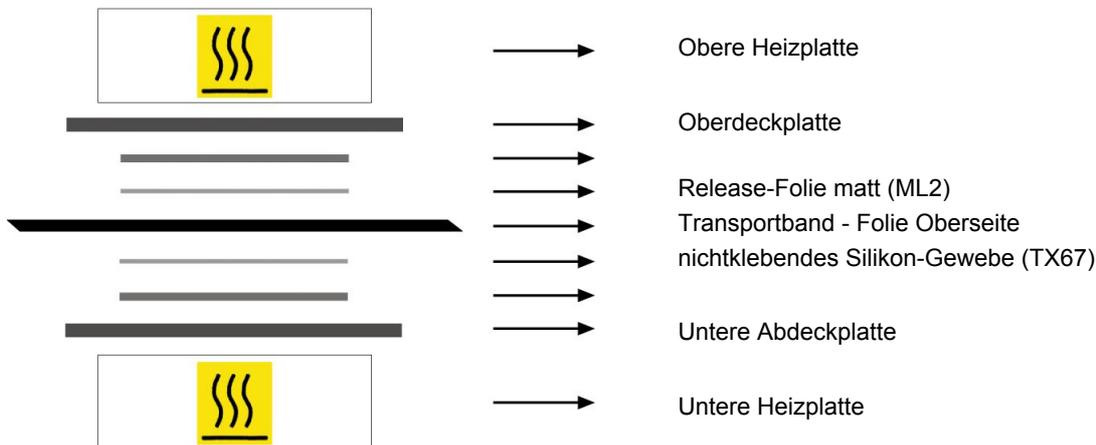
Warnungen für Presseneinstellung:

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**

PRODUKTCODE NA1748

Datum der letzten Änderung:

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.