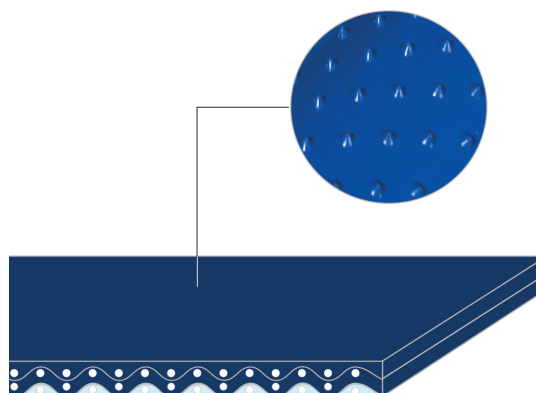


CODE	NA1759	TYP	2M5 U0-U8 HP CC blue AM
------	--------	-----	-------------------------


BANDSPEZIFIKATION	
Transportseite	Werkstoff Polyurethan (TPU) - HP® System
	Dicke 0.80 mm 0.031 in.
	Oberfläche CC
	Farbe HP® blau
	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 **HP[®] AM**

BANDKONSTRUKTION	
Gesamtdicke	2.90 mm 0.11 in.
Gewicht	2.10 kg/m ² 0.43 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.)	nein
■ Trommeldurchmesser - Biegung (min.)	10 mm 0.39 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	0.20 [-]
■ Kunststoff Holz Laminat	0.25 [-]
■ Stahltrommel	0.20 [-]
■ Gummitrommel (beschichtet)	0.30 [-]
Max. Produktionsbreite	800 mm 31 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

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)	

ANWENDUNG

Lebensmittelindustrie: Aufschnittmaschinen
 Lebensmittelindustrie: Käseverarbeitung
 Agrarindustrie: Sortierung Obst un Gemüse

ANMERKUNGEN

Ausgabe: 05-04-2023 Datum der letzten Änderung: 11-05-2023

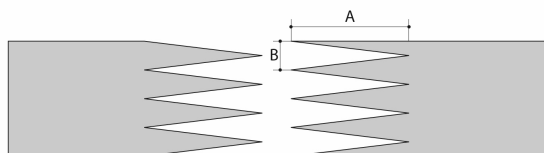
BESCHRÄNKUNG DER VERANTWORTUNG
 Dieses Datenblatt zeigt der Merkmale des CHIORINO Produktes, die in unserem Labor bei einer Temperatur von +23 Grad °C und relativer Luft-Feuchtigkeit 50% erhoben wurden. Die Angaben sind Richtwerte, die nicht unbedingt den industriellen Einsatzbedingungen entsprechen 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 Schaden, die von der Verwendung des Produktes entstehen könnten. Eventuelle Änderungen an die im Datenblatt aufgeführten Angaben bleiben vorbehalten.

CODE NA1759

TYP

2M5 U0-U8 HP CC blue AM

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



A = 80 mm
B = 10 mm

Weitere mögliche Verbindungsarten:

MIKROFINGER 30 x 6 mm

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

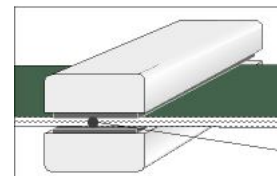
• **Endverbindungsparameter**

Heizpresse P \ PL \ PLS

Parameter	
Temperatur der Heizplatte oben	165 °C
Temperatur der Heizplatte unten	165 °C
Temperatur des Fühlers	165 °C
Heizzeit	3 min.
Druck	2,5 bar
Folie	TC715 - PU-Folie HP blue AM
Kleber	---

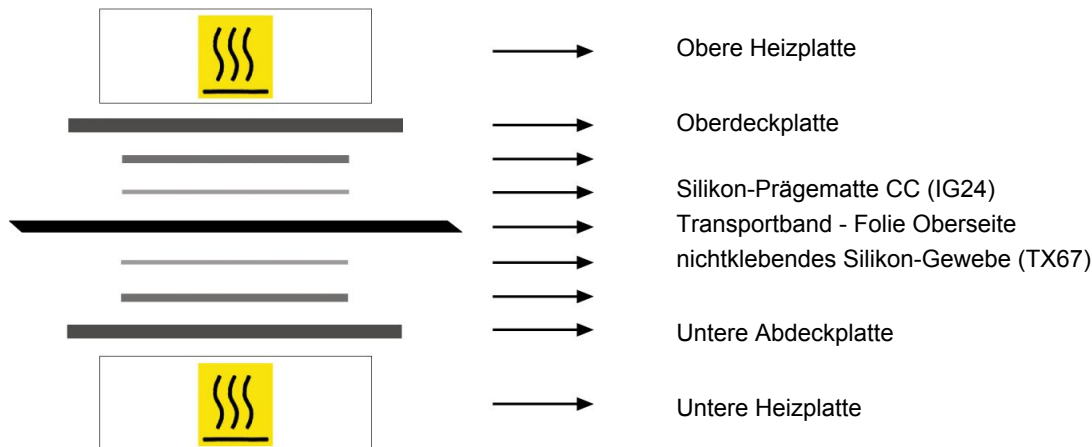
Warnungen für Presseneinstellung:

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: 26-04-2023

Datum der letzten Änderung: 26-04-2023

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.