

2MT4 00-02 HY FXD AM

BANDSPEZIFIKATION	
Transportseite	Werkstoff thermoplastisches Polyolefin (TPO)
	Dicke 0.20 mm 0.008 in.
	Oberfläche FL
	Farbe Silber
Reibwert Index	LF
	Werkstoff Polyester (PET)
Gewebe-Zahl	2
	Gewebeart Gemischt
Laufseite	Werkstoff Gewebe mit Polyolefin-Imprägnierung (TPO)
	Dicke --- mm --- in.
	Oberfläche Gewebe
	Farbe Weiß



HYPERCLEAN

BANDKONSTRUKTION			
Gesamtdicke		1.10 mm	0.04 in.
Gewicht		1.20 kg/m ²	0.24 lbs./sq.ft
Zugkraft bei 1% Dehnung		4 N/mm	23 lbs./in.
Zugkraft max.		8 N/mm	46 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.)		3 mm	0,12 in.
■ Trommeldurchmesser - Biegung (min.)		6 mm	0,24 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		1600 mm	63 in.

EIGENSCHAFTEN	
Feuchttempfindlich	nein
Eignung für Metallsuchgerät	nein
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 <u>link</u>	12

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

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

PRODUKTCODE:NA1778

Datum der letzten Änderung: 01-04-2025

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.