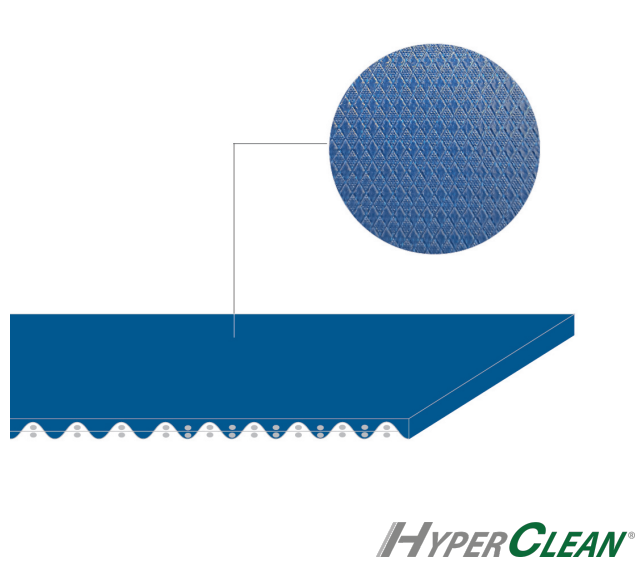


<b>CODE</b>	<b>NA1793</b>	<b>TYP</b>	<b>1DT8 U0-O2 HY RA blue A</b>
-------------	---------------	------------	--------------------------------

BANDSPEZIFIKATION	
<b>Transportseite</b>	Werkstoff thermoplastisches Polyolefin (TPO)
	Dicke 0.20 mm 0.008 in.
	Oberfläche RA
	Farbe Blau
<b>Reibwert Index</b>	MF
	Werkstoff Polyester (PET)
<b>Gewebe-konstruktion</b>	Gewebe Zahl 2
	Gewebeart
<b>Laufseite</b>	Werkstoff Gewebe mit Polyurethan-Imprägnierung (TPU)
	Dicke --- mm --- in.
	Oberfläche Gewebe
	Farbe Weiß



BANDKONSTRUKTION			
Gesamtdicke		1.20 mm	0.05 in.
Gewicht		1.20 kg/m <sup>2</sup>	0.24 lbs./sq.ft
Zugkraft bei 1% Dehnung		8 N/mm	46 lbs./in.
Zugkraft max.		8 N/mm	46 lbs./in.
Temperatur <sup>(1)</sup>	min.	-40 °C	-40 °F
	max.	+80 °C	176 °F
<sup>(1)</sup> Einsätze im Grenzbereich können die Lebensdauer des Bandes beeinträchtigen			
Minimaler Kantenradius / Trommeldurchmesser <sup>(2)</sup>			
■ Kantenradius (min.)		3 mm	0,12 in.
■ Trommeldurchmesser - Biegung (min.)		6 mm	0,24 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		1600 mm	63 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	ja
Z-Förderer	nein
Schrägtransport	nein
Staubetrieb	nein
Kurvenförderer	nein
Chemische Beständigkeit <a href="#">link</a>	12

- | ANWENDUNG                                     |
|---|
| Lebensmittelindustrie: Süßwaren               |
| Lebensmittelindustrie: Schokoladeindustrie    |
| Lebensmittelindustrie: Backwarenindustrie     |
| Lebensmittelindustrie: Käseindustrie          |
| Lebensmittelindustrie: Fleischverarbeitung    |
| Lebensmittel: Verarbeitung von Hühnerfleisch  |
| Lebensmittelindustrie: Fischindustrie         |
| Lebensmittelindustrie: Transport von Klebreis |

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

Ausgabe: 12-01-2023	Datum der letzten Änderung:	11-03-2024
---------------------	-----------------------------	------------

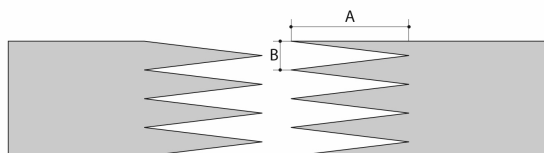
**BESCHRÄNKUNG DER VERANTWORTUNG**  
 Dieses Datenblatt zeigt die Merkmale des CHIORINO Produktes, die in unserem Labor bei einer Temperatur von +23 Grad °C und relativer Luft-Feuchtigkeit 50% erhoben wurden. Die Angaben sind Richtwerte, die nicht unbedingt den industriellen Einsatzbedingungen entsprechen 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 NA1793

TYP

1DT8 U0-O2 HY RA blue A

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



A = 80 mm  
B = 10 mm

**Weitere mögliche Verbindungsarten:**  
EINFACHFINGER, SCHRÄG-

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

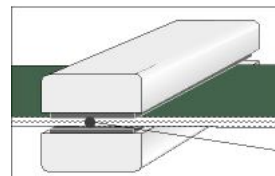
• **Endverbindungsparameter**

Heizpresse P \ PL \ PLS

Parameter	
Temperatur der Heizplatte oben	120 °C
Temperatur der Heizplatte unten	100 °C
Temperatur des Fühlers	110 °C
Heizzeit	3 min.
Druck	2,5 bar
Folie	keine
Kleber	---

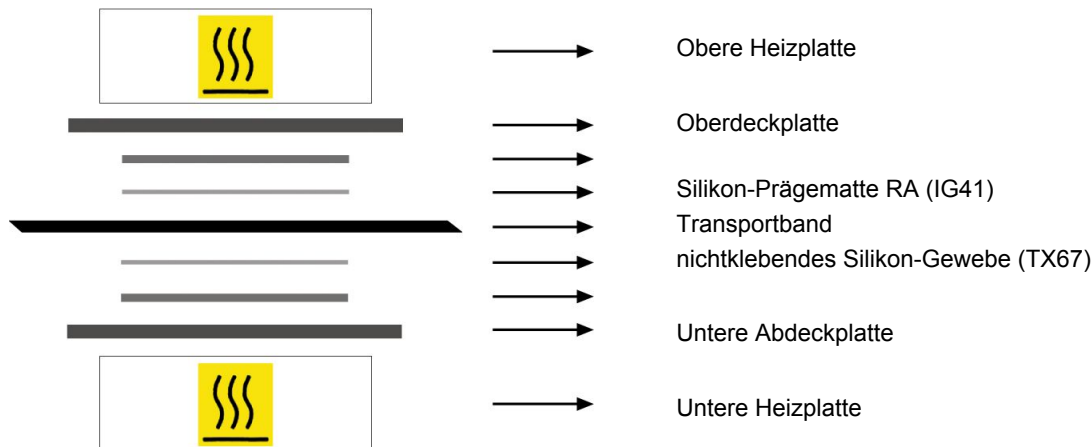
**Warnungen für Presseneinstellung:**

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: 25-01-2024

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.