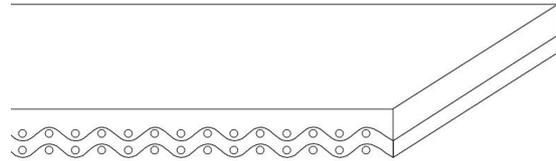


2T12 U0-V10 W

BANDSPEZIFIKATION	
Transportseite	Werkstoff PVC 65 Sh.A (±5)
	Dicke 1.00 mm 0.039 in.
	Oberfläche Glatt
	Farbe Weiß
	Reibwert Index MF
Gewebe-konstruktion	Werkstoff Polyester (PET)
	Gewebe Zahl 2
	Gewebeart Flexibel
Laufseite	Werkstoff Gewebe mit Polyurethan-Imprägnierung (TPU)
	Dicke --- mm --- in.
	Oberfläche Gewebe
	Farbe Weiß



BANDKONSTRUKTION	
Gesamtdicke	2.50 mm 0.10 in.
Gewicht	2.90 kg/m ² 0.59 lbs./sq.ft
Zugkraft bei 1% Dehnung	12 N/mm 69 lbs./in.
Zugkraft max.	24 N/mm 137 lbs./in.
Temperatur ⁽¹⁾	min. -10 °C 14 °F
	max. +60 °C 140 °F
⁽¹⁾ Einsätze im Grenzbereich können die Lebensdauer des Bandes beeinträchtigen	
Minimaler Kantenradius / Trommeldurchmesser ⁽²⁾	
■ Kantenradius (min.)	nein
■ Trommeldurchmesser - Biegung (min.)	50 mm 1.97 in.
■ Trommeldurchmesser - Gegenbiegung (min.)	60 mm 2.36 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	3000 mm 118 in.

ANWENDUNG
Lebensmittelindustrie: Konservenindustrie
Lebensmittelindustrie: Transport von getrockneten Nudeln

EIGENSCHAFTEN	
Feuchttempfindlich	nein
Eignung für Metallsuchgerät	ja
Permanent antistatisch dynamisch (UNI EN ISO 21179	nein
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 link	1

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
Anhand der Ergebnisse der Migrationstests der Verordnung 1935/2004/EG ist das Transportband für den Kontakt mit allen Arten von Lebensmitteln auf Wasser-, Säure-, Öl- und Fettbasis sowie für getrocknete Lebensmittel geeignet mit Ausnahme von den folgenden unverpackten Produkten: Marmeladen, Konserven, Fette und Öle, Sossen, Milch, Joghurt und Cremen (siehe Konformitätserklärung), die nur verpackt transportiert werden können.

PRODUKTCODE:NA18

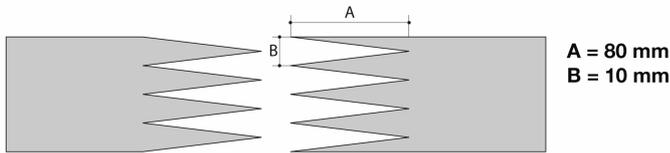
Datum der letzten Änderung: 12-12-2018

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.

2T12 U0-V10 W

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



Weitere mögliche Verbindungsarten:
ZWEIFACHFINGER

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

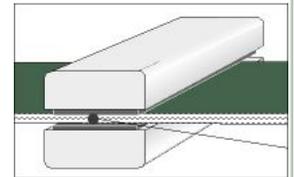
• **Endverbindungsparameter**

Heizpresse **P \ PL \ PLS**

Parameter	
Temperatur der Heizplatte oben	160 °C
Temperatur der Heizplatte unten	160 °C
Temperatur des Fühlers	160 °C
Heizzeit	3 min.
Druck	4 bar
Folie	TC26 - PVC-Folie weiß
Kleber	---

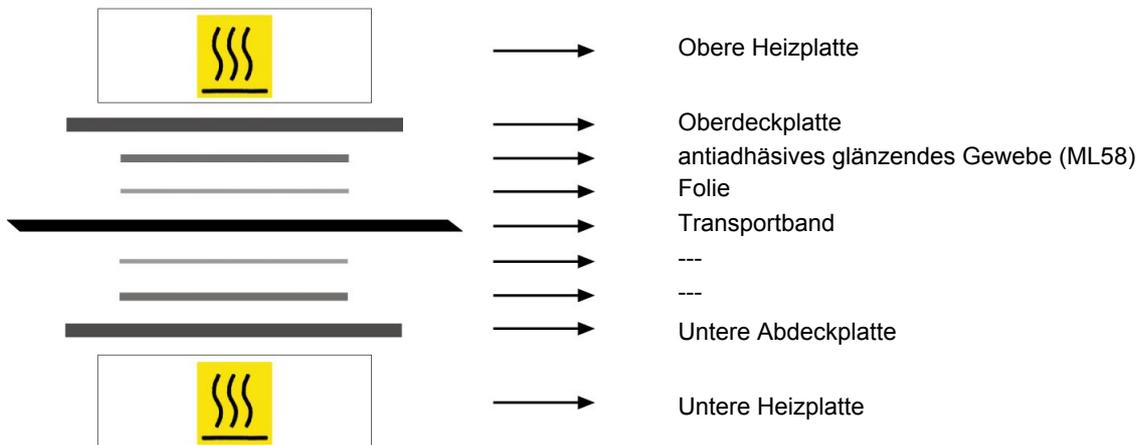
Warnungen für Presseneinstellung:

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 NA18

Datum der letzten Änderung: 30-01-2014

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.