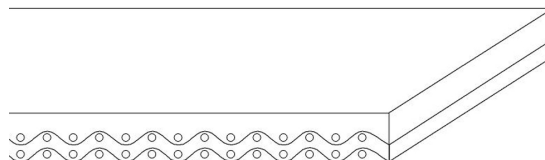


CODE NA-18
TYP
2T12 U0-V10 W
BANDSPEZIFIKATION

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 (t)	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 Laminate	0.25 [-]
■ Stahltrommel	0.20 [-]
■ Gummitrommel (beschichtet)	0.30 [-]

Max. Produktionsbreite 3000 mm 118 in.

ANWENDUNG

Lebensmittelindustrie: Konservenindustrie
 Lebensmittelindustrie: Transport von getrockneten Nudeln

EIGENSCHAFTEN

Feuchtempfindlich	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, 2017/752 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 Cremes (siehe Konformitätserklärung), die nur verpackt transportiert werden können.

Ausgabe: 24-07-2009

Datum der letzten Änderung: 12-12-2018

BESCHRÄNKUNG DER VERANTWORTUNG

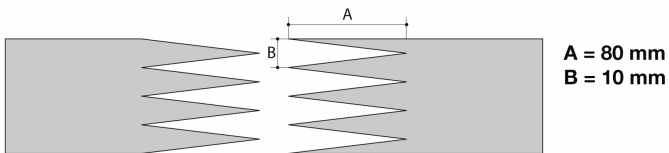
Dieses Datenblatt zeigt die Merkmale des CHIORINO Produktes, die in unserem Labor bei einer Temperatur von +23 Grad °C und relativer Luft-Feuchtigkeit 50% erhoben wurden. Die Angaben sind Richtwerte, die nicht unbedingt den industriellen Einsatzbedingungen entsprechen und ihre Befähigung zu einer besonderen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

CODE NA-18

TYP

2T12 U0-V10 W

• Empfohlene Endverbindung EINFACHFINGER



Weitere mögliche Verbindungsarten:
ZWEIFACHFINGER

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

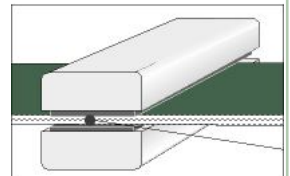
• Endverbindungsparameter

Heizpresse P \ PL \ PLS

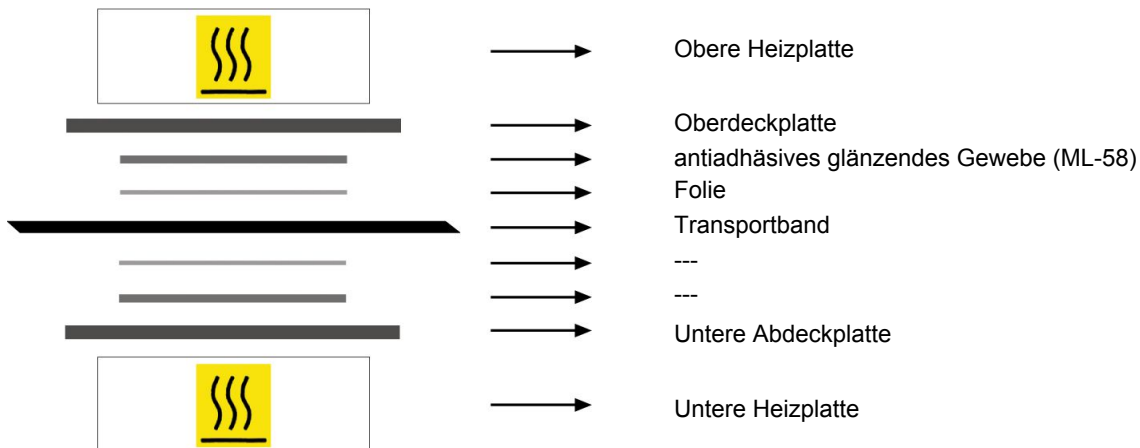
Parameter	
Temperatur der Heizplatte oben	160 °C
Temperatur der Heizplatte unten	160 °C
Temperatur des Fühlers	160 °C
Heizzeit	3 min.
Druck	4 bar
Folie	TC-26 - PVC-Folie weiß
Kleber	---

Warnungen für Presseneinstellung:

- Zur Prüfung der effektiven Temperatur auf der Innenseite des Bandes wird das Thermometer "KM330" verwendet. Einlegen des Fühlers nach Zeichnung.
- Entnahme des Bandes aus der Presse erst nach Beendigung des Kühlprozesses.
- 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: 08-11-2005

Datum der letzten Änderung: 30-01-2014

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 Schäden, die von der Verwendung des Produktes entstehen könnten. Eventuelle Änderungen an die im Datenblatt aufgeführten Angaben bleiben vorbehalten.