

2T12 U0-V10 W
COMPOSITION

Côté transport	Matière	PVC 65 Sh.A (±5)	
	Épaisseur	1.00 mm	0.039 in.
	Finition	Lisse	
	Couleur	Blanche	
Âme de traction	Matière	Polyester (PET)	
	Plis	2	
	Trame	Flexible	
Côté tambour	Matière	Tissu imprégné en polyuréthane (TPU)	
	Épaisseur	---	mm --- in.
	Finition	Tissu	
	Couleur	Blanche	

DONNÉES TECHNIQUES

Épaisseur totale	2.50 mm	0.10 in.
Poids	2.90 kg/m ²	0.59 lbs./sq.ft
Traction 1% allongement	12 N/mm	69.0 lbs./in.
Traction max. admissible	24 N/mm	137.0 lbs./in.
Résistance température ⁽¹⁾	min.	-10 °C 14 °F
	max.	+60 °C 140 °F

⁽¹⁾L'emploi autour des valeurs limites peut se répercuter sur la durée de vie de la bande

Rayon / Diamètre minimum d'enroulement ⁽²⁾

■ Rayon minimum du sabre	non	
■ Diamètre min. poulie en flexion	50 mm	1.97 in.
■ Diamètre min. poulie en contreflexion	60 mm	2.36 in.

⁽²⁾ Calculé en fonction du type de jonction CHIORINO conseillée

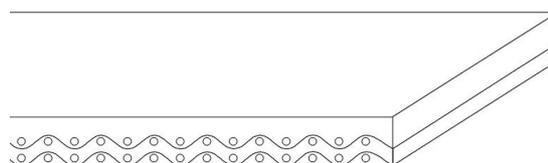
Coefficient de friction côté tambour

■ Tôle acier	0.20 [-]
■ Laminé plastique ou bois	0.25 [-]
■ Tambour acier	0.20 [-]
■ Tambour caoutchouté	0.30 [-]

Largeur max. production 3000 mm 118 in.

APPLICATIONS

Alimentaire: conserveries
Alimentaire: transport de pâte sèche


CARACTÉRISTIQUES

Influence humidité	non
Convenable avec détecteur de métaux	oui
Antistatique dynamique permanente (UNI EN ISO 21179)	non
Conductivité superficielle (UNI EN ISO 284)	non
Glissement sur sole	oui
Glissement sur rouleaux	oui
Glissement sur sole de deux cotés	non
Glissement en auge	oui
Variation d'inclinaison	non
Transport incliné	non
Bandes pour accumulation	non
Convoyeur courbe	oui
Classe de résistance chimique link	1

EN CONFORMITÉ AUX NORMES

REACH EC 1907/2006 Réglementation et mises à jour
EC 1935/2004 Réglementation et mises à jour
EC 2023/2006 Réglementation et mises à jour
EU 10/2011, 2023/1442 Réglementation et mises à jour
FDA (Food and Drug Administration)


NOTES

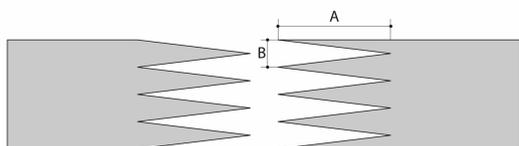
Selon les tests de migration se rapportant a la Directive 1935/2004/EC la bande est approprié au contact avec tous les aliments gras exception faite pour: les aliments conservés dans des substances huileuses (confitures, fruits entières ou en morceaux, légumes, viande et poisson), gras, huiles animales et légumes au détail. lait. vaourt et crèmes au détail (voir fiche de

CODE PRODUIT: NA18

Date dernière modification: 12-12-2018

LIMITATION DE RESPONSABILITÉ

La présente fiche mentionne les caractéristiques du produit CHIORINO relevées dans nos labos à une température de +23 °C et humidité de 50%, ne reflète nécessairement pas des conditions industrielles d'emploi et ne garantie pas sa validité dans des applications spéciales. Il est toujours responsabilité exclusive du client le choix correct suivant l'emploi des produits CHIORINO. Faisant suite ce sur dit CHIORINO ne sera pas responsable pour éventuels dégâts qui pourraient se passer suit au emploi des ces produits. Modifications éventuelles des données mentionnées dans la fiche pourront être effectuées sans avis préalable.

2T12 U0-V10 W
• Système de jonctionnement conseillé
Z-SIMPLE - 80 x 10 mm

A = 80 mm
B = 10 mm
Autres systèmes de jonction possibles:
DOUBLE-Z

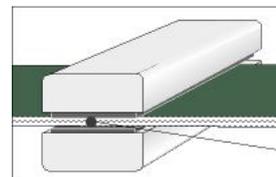
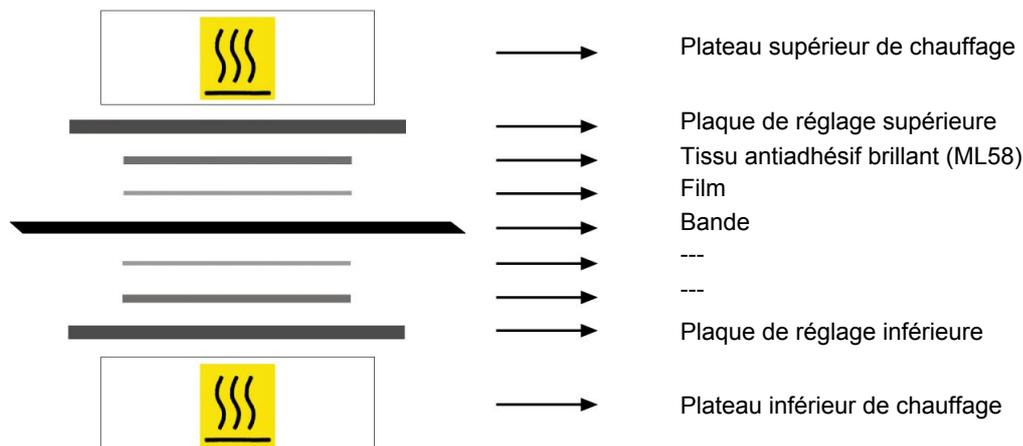
Pour des informations supplémentaires sur les systèmes de jonctionnement CHIORINO voir catalogue général.

• Paramètres de vulcanisation
Presse à chaud P \ PL \ PLS

Valeurs de vulcanisation	
Température plateau supérieur	160 °C
Température plateau inférieur	160 °C
Température de la sonde	160 °C
Temps de pressage	3 min.
Pression	4 bar
Film	TC26 - Film PVC blanc
Colle	---

Instructions pour le réglage de la presse:

1. Utiliser le thermomètre "KM330" pour vérifier la température à l'intérieur de la bande. Mettre la sonde selon plan à côté.
2. On préconise de enlever la bande de la presse seulement après avoir terminé le cycle de refroidissement.
3. Le bon résultat de la jonction est garanti seulement si les températures de la presse sont vraiment celles-ci du tableau à côté. On préconise de contrôler périodiquement le bon fonctionnement des thermostats.


• Plan pour la préparation de la presse

• Notes

CODE PRODUIT: NA18

Date dernière modification: 30-01-2014

LIMITATION DE RESPONSABILITÉ

La présente fiche mentionne les caractéristiques du produit CHIORINO relevées dans nos labos à une température de +23 °C et humidité de 50%. ne reflète nécessairement pas des conditions industrielles d'emploi et ne garantit pas sa validité dans des applications spéciales. Il est toujours responsabilité exclusive du client le choix correct suivant l'emploi des produits CHIORINO. Faisant suite ce sur dit CHIORINO ne sera pas responsable pour éventuels dégâts qui pourraient se passer suit au emploi des ces produits. Modifications éventuelles des données mentionnées dans la fiche pourront être effectuées sans avis préalable.