

CODE NA-20
TYPE
2T12 V5-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	PVC 65 Sh.A (±5)	
	Épaisseur	0.50 mm	0.020 in.
	Finition	PN	
	Couleur	Blanche	

DONNÉES TECHNIQUES

Épaisseur totale	3.00 mm	0.12 in.
Poids	3.50 kg/m ²	0.71 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 80 mm 3.15 in.
- Diamètre min. poulie en contreflexion 100 mm 3.94 in.

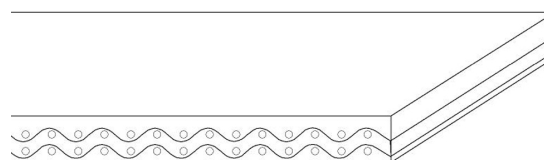
⁽²⁾Calculé en fonction du type de jonction CHIORINO conseillée

Coefficient de friction côté tambour

- Tôle acier ---
- Laminé plastique ou bois ---
- Tambour acier 0.40 [-]
- Tambour caoutchouté 0.60 [-]

Largeur max. production 2000 mm 79 in.

APPLICATIONS

 Alimentaire: trasformation de la viande
 Alimentaire: conserveries

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	non
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, 2017/752 Réglementation et mises à jour
 FDA (Food and Drug Administration)

NOTES

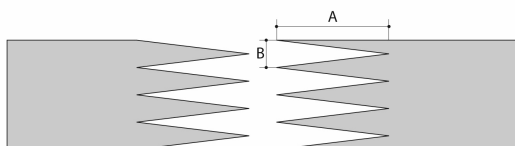
Selon les tests de migration se rapportant a la Directive 1935/2004/EC la bande est approprié au contact avec tous les aliments gras exception faite pour: les aliments conservés dans des substances huileuses (confitures, fruits entières ou en morceaux, légumes, viande et poisson), gras, huiles animales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

Edition: 24-07-2009

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.

CODE NA-20
TYPE
2T12 V5-V10 W
• Système de jonctionnement conseillé Z-SIMPLE

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

 Z-SIMPLE DIAGONAL
 DOUBLE-Z
 BISEAU '3'
 EN MARCHE D'ESCALIER

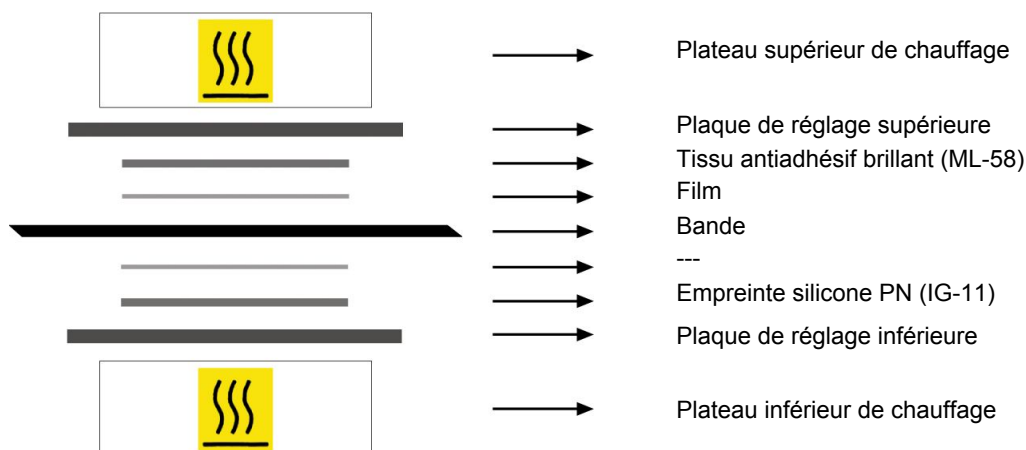
Pour des informations supplémentaires sur les systèmes de jonctionnement CHIORINO voir catalogue général.

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

Valeurs de vulcanisation	
Température plateau supérieur	165 °C
Température plateau inférieur	165 °C
Température de la sonde	165 °C
Temps de passage	3 min.
Pression	2 bar
Film	TC-26 - Film PVC blanc
Colle	---

Instructions pour le réglage de la presse:

- Utiliser le thermomètre "KM330" pour vérifier la température à l'intérieur de la bande. Mettre la sonde selon plan à côté.
- On préconise de enlever la bande de la presse seulement après avoir terminé le cycle de refroidissement.
- 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

Edition: 27-10-2004

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 suite au emploi des ces produits. Modifications éventuelles des données mentionnées dans la fiche pourront être effectuées sans avis préalable.