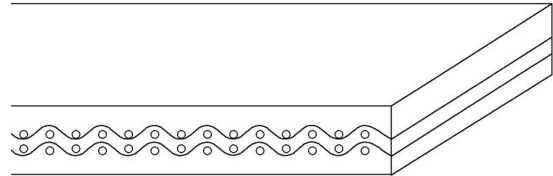


CODE NA-21
TYP
2T20 V10-V10 W A
BANDSPEZIFIKATION

Transportseite	Werkstoff	PVC 55 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	PVC 55 Sh.A (±5)	
	Dicke	1.00 mm	0.039 in.
	Oberfläche	Glatt	
	Farbe	Weiß	


BANDKONSTRUKTION

Gesamtdicke	4.50 mm	0.18 in.
Gewicht	5.40 kg/m ²	1.10 lbs./sq.ft
Zugkraft bei 1% Dehnung	20 N/mm	114 lbs./in.
Zugkraft max.	40 N/mm	228 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.)	120 mm	4.72 in.
■ Trommeldurchmesser - Gegenbiegung (t)	160 mm	6.30 in.

⁽²⁾ Die minimalen Kantenradius / Trommeldurchmesser sind Richtwerte und beziehen sich auf die von Chiorino empfohlene Verbindung

Reibwert auf der Laufseite:

■ Stahlblech	---
■ Kunststoff Holz Laminate	---
■ Stahltrommel	0.40 [-]
■ Gummitrommel (beschichtet)	0.60 [-]

Max. Produktionsbreite 2000 mm 79 in.

ANWENDUNG

 Agrarindustrie
Elevator

EIGENSCHAFTEN

Feuchtempfindlich	nein
Eignung für Metallsuchgerät	nein
Permanent antistatisch dynamisch (UNI EN ISO 21179)	ja
Leitfähig (UNI EN ISO 284)	nein
Gleitende Abtragung	nein
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

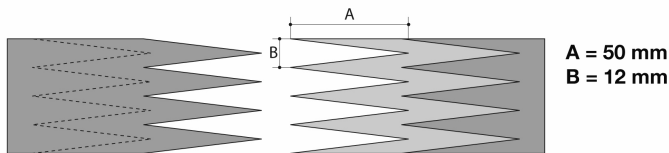
Dieses Datenblatt zeigt die Merkmale des CHIORINO Produktes, die in unserem Labor bei einer Temperatur von +23 Grad °C und relativer Luft-Feuchtigkeit 50% erhoben wurden. Die Angaben sind Richtwerte, die nicht unbedingt den industriellen Einsatzbedingungen entsprechen und ihre Befähigung zu einer besonderen 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-21

TYP

2T20 V10-V10 W A

• Empfohlene Endverbindung ZWEIFACHFINGER



Weitere mögliche Verbindungsarten:

AUSGESCHÄRFTE KLEBEVERBINDUNG '3'
STUFENVERBINDUNG

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

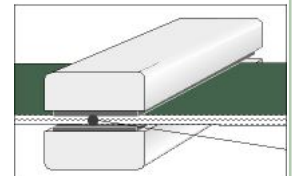
• Endverbindungsparameter

Heizpresse P \ PL \ PLS

Parameter	
Temperatur der Heizplatte oben	170 °C
Temperatur der Heizplatte unten	170 °C
Temperatur des Fühlers	170 °C
Heizzeit	3 min.
Druck	3 bar
Folie	TC-26 - PVC-Folie weiß
Kleber	---

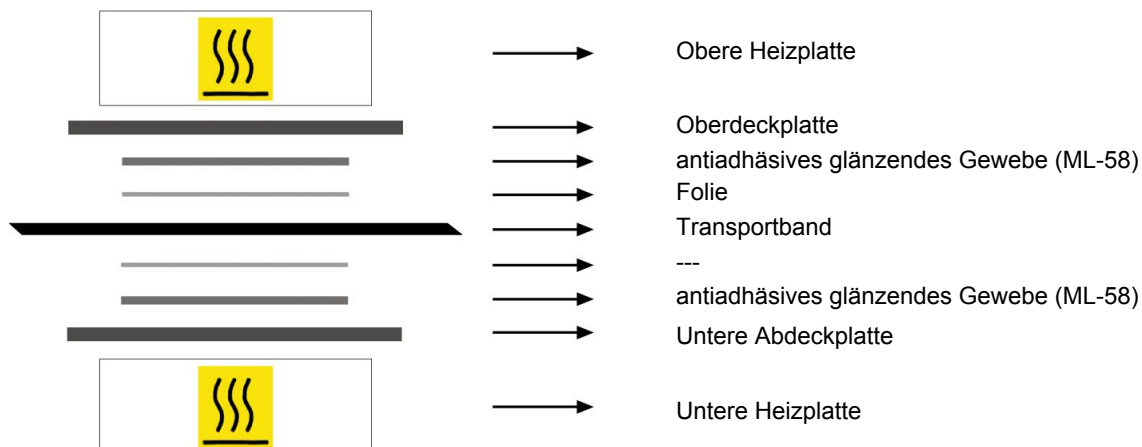
Warnungen für Presseneinstellung:

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

Ausgabe: 05-05-2007

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.