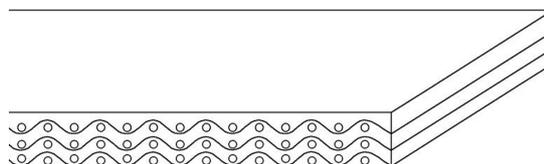


3T18 U0-V15 W

BANDSPEZIFIKATION

Transportseite	Werkstoff	PVC 65 Sh.A (±5)	
	Dicke	1.50 mm	0.059 in.
	Oberfläche	Glatt	
	Farbe	Weiß	
	Reibwert Index	MF	
Gewebe-konstruktion	Werkstoff	Polyester (PET)	
	Gewebe Zahl	3	
	Gewebeart	Flexibel	
Laufseite	Werkstoff	Gewebe mit Polyurethan-Imprägnierung (TPU)	
	Dicke	--- mm	--- in.
	Oberfläche	Gewebe	
	Farbe	Weiß	



BANDKONSTRUKTION

Gesamtdicke	4.20 mm	0.17 in.
Gewicht	5.00 kg/m ²	1.02 lbs./sq.ft
Zugkraft bei 1% Dehnung	18 N/mm	103 lbs./in.
Zugkraft max.	36 N/mm	206 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.)	100 mm	3.94 in.
■ Trommeldurchmesser - Gegenbiegung (min.)	120 mm	4.72 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: Fleischverarbeitung
- Lebensmittelindustrie: Konservenindustrie
- Verpackungsindustrie
- Zementindustrie

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 <u>link</u>	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:NA22

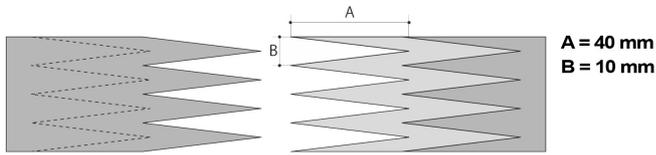
Datum der letzten Änderung: 12-12-2018

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.

3T18 U0-V15 W

• Empfohlene Endverbindung ZWEIFACHFINGER



Weitere mögliche Verbindungsarten:

EINFACHFINGER, SCHRÄG-AUSGESCHÄRFTE KLEBEVERBINDUNG '2' STUFENVERBINDUNG

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

• Endverbindungsparameter

Heizpresse **P \ PL \ PLS**

Parameter	
Temperatur der Heizplatte oben	175 °C
Temperatur der Heizplatte unten	175 °C
Temperatur des Fühlers	175 °C
Heizzeit	4 min.
Druck	2 bar
Folie	TC26 - PVC-Folie weiß
Kleber	---

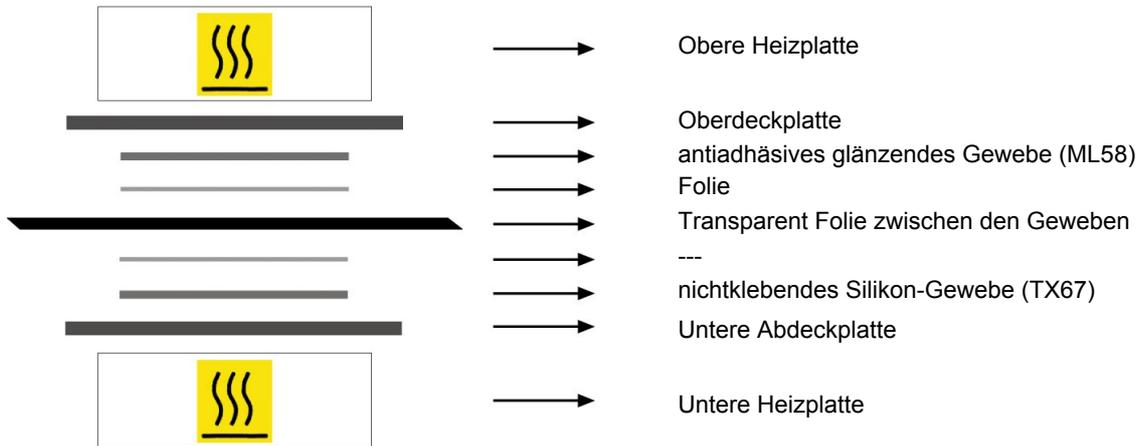
Warnungen für Presseneinstellung:

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 NA22

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.