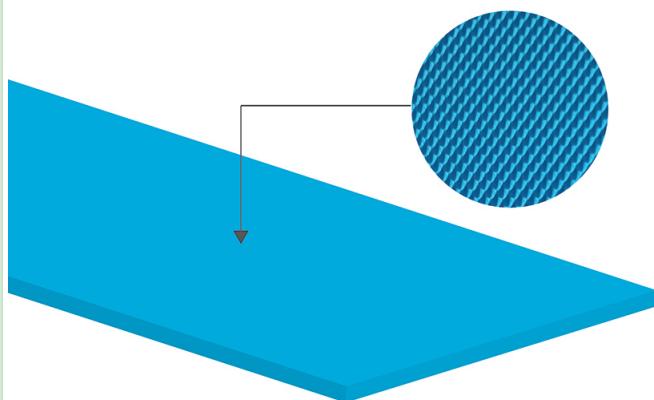


ProDrive S30 GB LB

BANDSPEZIFIKATION



PRODRIVE™

Beschreibung	Monolithisches Transportband	
Werkstoff	Polyurethan (TPU)	
Gesamtdicke	3.00 mm	0.12 in.
Gewicht	4.80 kg/m ²	0.98 lbs./sq.ft
Oberfläche	GB	
Farbe	Hellblau	
Reibwert Index	MF	

BANDKONSTRUKTION

Zugkraft bei 1% Dehnung	4 N/mm	23 lbs./in.
Teilung	--- ± 0.4 mm	--- ± 0.16 in.
Temperatur ⁽¹⁾	min. -5 °C	23 °F
	max. +80 °C	176 °F
⁽¹⁾ Einsätze im Grenzbereich können die Lebensdauer des Bandes beeinträchtigen		
Max. Produktionsbreite	1200 mm	47 in.
Minimaler Trommeldurchmesser:		
■ Biegung	40 mm	1.6 in.
■ Gegenbiegung	60 mm	2.4 in.
Reibwert auf der Seite:		
■ Edelstahl - trocken/nass	0.50/0.42 [-]	
■ UHMW ⁽²⁾ - trocken/nass	0.42/0.35 [-]	
⁽²⁾ UHMW = Ultra High Molecular Weight		

PRODUKTCODE NA2603

Datum der letzten Änderung: 28-01-2026

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.

EIGENSCHAFTEN

Feuchtempfindlich	nein
Eignung für Metallsuchgerät	ja
Permanent antistatisch dynamisch (UNI EN ISO 21179)	nein
Leitfähig (UNI EN ISO 284)	nein
Gleitende Abtragung auf Kunststoffstangen UHMW ⁽²⁾	ja
Rollende Abtragung	ja
Muldung auf Abtragung	ja
Z-Förderer	ja
Schrägtransport	nein
Staubbetrieb	nein
Kurvenförderer	nein
Chemische Beständigkeit <u>link</u>	5

KONFORMITÄT

REACH EC 1907/2006 Verordnungsaktualisierung
EC 1935/2004 Verordnungsaktualisierung
EC 2023/2006 Verordnungsaktualisierung
EU 10/2011, 2024/3190 Verordnungsaktualisierung
FDA (Food and Drug Administration)



ANWENDUNG

Lebensmittelindustrie: Fleischverarbeitung
Lebensmittelindustrie: Fischindustrie
± 0.16 in.
Lebensmittelindustrie: Käseverarbeitung
Lebensmittelindustrie: Backwarenindustrie
Lebensmittelindustrie: süßen und herzhaften Snacks
Agrarindustrie

ANMERKUNGEN