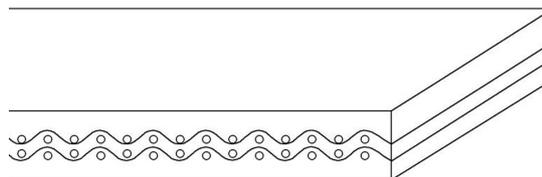


2M8 V5-V5 W

BANDSPEZIFIKATION	
Transportseite	Werkstoff PVC 65 Sh.A (±5)
	Dicke 0.50 mm 0.020 in.
	Oberfläche Glatt
	Farbe Weiß
	Reibwert Index MF
Gewebe-konstruktion	Werkstoff Polyester (PET)
	Gewebe Zahl 2
	Gewebeart Quersteif
Laufseite	Werkstoff PVC 65 Sh.A (±5)
	Dicke 0.50 mm 0.020 in.
	Oberfläche PN
	Farbe Weiß



BANDKONSTRUKTION			
Gesamtdicke		2.50 mm	0.10 in.
Gewicht		3.00 kg/m ²	0.61 lbs./sq.ft
Zugkraft bei 1% Dehnung		8 N/mm	46 lbs./in.
Zugkraft max.		16 N/mm	91 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.)		50 mm	1.97 in.
■ Trommeldurchmesser - Gegenbiegung (min.)		60 mm	2.36 in.
⁽²⁾ Die minimalen Kantenradius / Trommeldurchmesser sind Richtwerte und beziehen sich auf die von Chiorino empfohlene Verbindung			
Reibwert auf der Laufseite:			
■ Stahlblech		---	
■ Kunststoff Holz Laminat		---	
■ Stahltrommel		0.40 [-]	
■ Gummitrommel (beschichtet)		0.60 [-]	
Max. Produktionsbreite		2000 mm	79 in.

ANWENDUNG

Lebensmittelindustrie: Fleischverarbeitung
 Lebensmittelindustrie: Konservenindustrie
 Lederindustrie

EIGENSCHAFTEN	
Feuchtempfindlich	nein
Eignung für Metallsuchgerät	ja
Permanent antistatisch dynamisch (UNI EN ISO 21179)	nein
Leitfähig (UNI EN ISO 284)	nein
Gleitende Abtragung	nein
Rollende Abtragung	ja
Gleitende Abtragung im Rücklauf	nein
Muldung auf Abtragung	nein
Z-Förderer	nein
Schrägtransport	nein
Staubetrieb	nein
Kurvenförderer	nein
Chemische Beständigkeit link	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:NA5

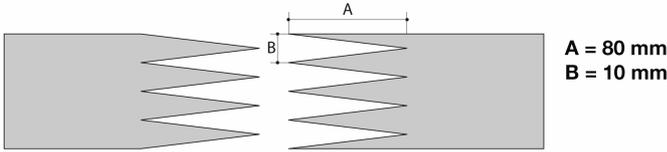
Datum der letzten Änderung: 12-12-2018

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.

2M8 V5-V5 W

• **Empfohlene Endverbindung** EINFACHFINGER - 80 x 10 mm



Weitere mögliche Verbindungsarten:

- EINFACHFINGER, SCHRÄG-ZWEIFACHFINGER
- AUSGESCHÄRFTE KLEBEVERBINDUNG '3' STUFENVERBINDUNG

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

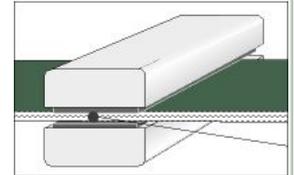
• **Endverbindungsparameter**

Heizpresse **P \ PL \ PLS**

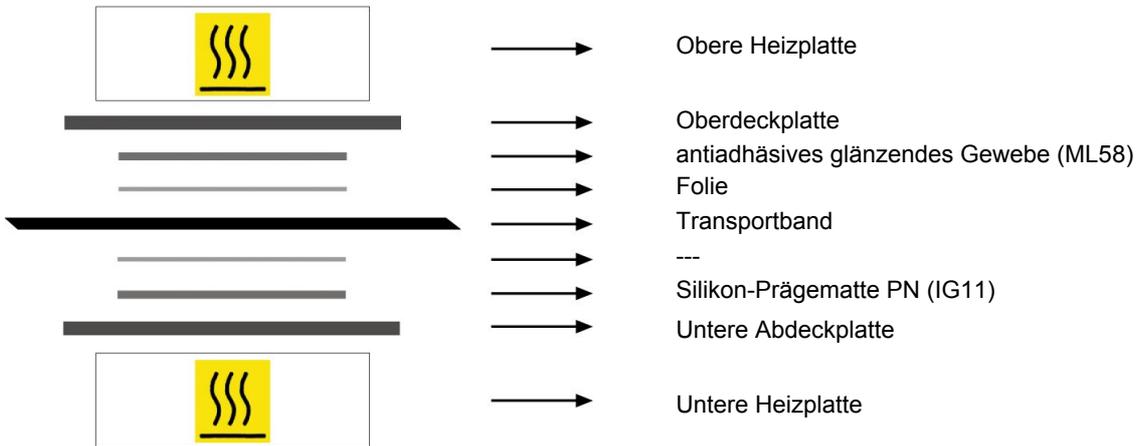
Parameter	
Temperatur der Heizplatte oben	160 °C
Temperatur der Heizplatte unten	160 °C
Temperatur des Fühlers	160 °C
Heizzeit	3 min.
Druck	4 bar
Folie	TC26 - PVC-Folie weiß
Kleber	---

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 NA5

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.