

2M12 V5-V10 W

COMPOSICIÓN

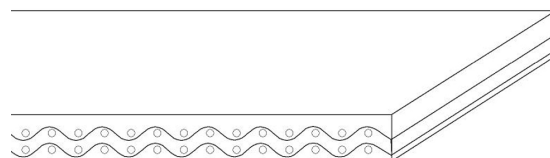
| | | | |
|------------------------------|-------------------|------------------|-----------|
| Lado transporte | Material | PVC 65 Sh.A (±5) | |
| | Espesor | 1.00 mm | 0.039 in. |
| | Acabado | Lisa | |
| | Color | Blanco | |
| | Coef. de fricción | MF | |
| Núcleo tracción | Material | Poliéster (PET) | |
| | Capas | 2 | |
| | Trama | Rígida | |
| Lado de deslizamiento | Material | PVC 65 Sh.A (±5) | |
| | Espesor | 0.50 mm | 0.020 in. |
| | Acabado | PN | |
| | Color | Blanco | |

DATOS TÉCNICOS

| | | |
|--|------------------------|-----------------|
| Espesor total | 3.10 mm | 0.12 in. |
| Peso | 2.80 kg/m ² | 0.57 lbs./sq.ft |
| Tracción 1% de alargamiento | 12 N/mm | 69.0 lbs./in. |
| Tracción máx admisible | 24 N/mm | 137.0 lbs./in. |
| Resistencia a la temperatura ⁽¹⁾ | mín. -10 °C | 14 °F |
| | máx. +60 °C | 140 °F |
| ⁽¹⁾ El uso de la banda en la cercanía de sus valores límites puede comprometer su vida útil | | |
| Radio / Diámetro mínimo de la polea ⁽²⁾ | | |
| ■ Radio mín. del canto de cuchilla | no | |
| ■ Diám. mín. polea en flexión | 80 mm | 3.15 in. |
| ■ Diám. mín. polea en contraflexión | 100 mm | 3.94 in. |
| ⁽²⁾ Calculado en base al sistema de empalme aconsejado por Chiorino | | |
| Coeficiente de fricción lado deslizamiento | | |
| ■ Chapa acero | --- | |
| ■ Chapa plást. o madera | --- | |
| ■ Tambor acero | 0.40 [-] | |
| ■ Tambor forrado | 0.60 [-] | |
| Ancho máx. producción | 2000 mm | 79 in. |

SECTORES DE APLICACIÓN

Alimentaria: industria de la carne
 Agro-alimentaria


CARACTERÍSTICAS

| | |
|--|----|
| Influencia humedad | no |
| Adecuado para el detector de metales | sí |
| Antiestaticidad dinámica permanente (UNI EN ISO 21179) | no |
| Conductividad de la superficie (UNI EN ISO 284) | no |
| Deslizamiento sobre chapa | no |
| Deslizamiento sobre rodillos | sí |
| Deslizamiento sobre chapa ambos lados | no |
| Deslizamiento en artesa | no |
| Cuello de cisne | no |
| Transporte inclinado | no |
| Bandas para acumulación | no |
| Bandas curvas | no |
| Clase de resistencia química link | 1 |

CONFORMIDAD CON LAS NORMATIVAS

REACH EC 1907/2006 Reglamento y Actualizaciones
 EC 1935/2004 Reglamento y Actualizaciones
 EC 2023/2006 Reglamento y Actualizaciones
 Directiva EU 10/2011, 2023/1442 Reglamento y Actualizaciones
 FDA (Food and Drug Administration)


NOTAS

A la luz de los tests de migración bajo Norma 1935/2004/EC, la banda es apta para contacto con cualquier alimento acuoso, agrio, oleoso, mantecoso, seco y humedo, excepción hecha de productos sin contenedor, tal como mermeladas, conservas alimenticias, grasas y aceites, salsas, leche, yoghurt y cremas.

CÓDIGO DE PRODUCTO: NA65

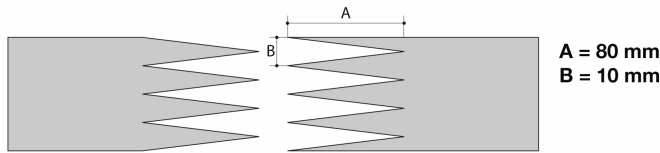
Fecha última modificación: 12-12-2018

RESTRICCIÓN DE RESPONSABILIDAD

Esta ficha menciona las características del producto CHIORINO, tal como han sido analizadas en laboratorio a la temperatura de + 23 °C. y humedad relativa del 50% y esto significa que no refleja las condiciones industriales de uso ni siquiera garantiza su idoneidad en caso de aplicaciones especiales, siendo siempre del usuario la exclusiva responsabilidad referente a la apropiada elección y al empleo de los productos CHIORINO. Por lo anteriormente mencionado, CHIORINO no será responsable de cualquier daño que ocurra debido al uso de sus productos. Cualquier modificación de los datos mencionados en la ficha podrá ser hecha sin advertencia previa.

2M12 V5-V10 W

• **Método de empalme recomendado** ZETA SIMPLE - 80 x 10 mm



Otros métodos de empalme:

- Z-SIMPLE DIAGONAL
- DOBLE-ZETA
- BISEL '3'
- ESCALON

Para cualquier información adicional, respecto a los métodos de empalme CHIORINO, véase el catálogo general.

• **Parámetros de fusión**

Prensa caliente P \ PL \ PLS

| Valores de prensado | |
|------------------------------|------------------------|
| Temperatura placa superior | 160 °C |
| Temperatura placa inferior | 160 °C |
| Temperatura sonda | 160 °C |
| Mantenimiento en temperatura | 3 min. |
| Presión | 3 bar |
| Film | TC26 - Film PVC blanca |
| Adhesivo | --- |

Recomendaciones para la regulación de la prensa:

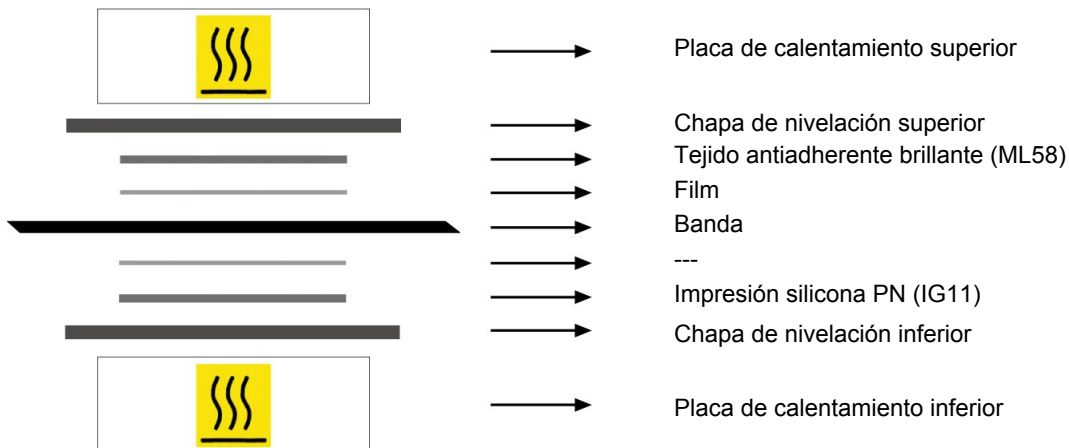
1. Utilizar el termómetro "KM330", para comprobar la temperatura efectiva en el interior de la banda. Colocar la sonda según el dibujo lateral.



2. Recomendamos sacar la banda desde la prensa sólo al final del ciclo de enfriamiento.

3. Se garantiza el éxito en la realización del empalme sólo si las temperaturas de la prensa son exactamente las que se detallan en la tabla lateral. Recomendamos una comprobación periódica del funcionamiento de los termostatos.

• **Esquema de preparación de la máquina**



• **Notas**

CÓDIGO DE PRODUCTO: NA65

Fecha última modificación: 30-01-2014

RESTRICCIÓN DE RESPONSABILIDAD

Esta ficha menciona las características del producto CHIORINO, tal como han sido analizadas en laboratorio a la temperatura de + 23 °C. y humedad relativa del 50% y esto significa que no refleja las condiciones industriales de uso ni siquiera garantiza su idoneidad en caso de aplicaciones especiales, siendo siempre del usuario la exclusiva responsabilidad referente a la apropiada elección y al empleo de los productos CHIORINO. Por lo anteriormente mencionado, CHIORINO no será responsable de cualquier daño que ocurra debido al uso de sus productos. Cualquier modificación de los datos mencionados en la ficha podrá ser hecha sin advertencia previa.