

**CODE NA-786**
**TYP**
**2M5 U0-U2 HP VL blue A**
**BANDSPEZIFIKATION**

<b>Transportseite</b>	Werkstoff	Polyurethan (TPU) - HP® System	
	Dicke	0.20 mm	0.008 in.
	Oberfläche	VL	
	Farbe	HP® blau	
	Reibwert Index	MF	
<b>Gewebe-konstruktion</b>	Werkstoff	Polyester (PET) - HP®-System	
	Gewebe Zahl	2	
	Gewebeart	Quersteif	
<b>Laufseite</b>	Werkstoff	Gewebe mit Polyurethan-Imprägn.(TPU)-HP®System	
	Dicke	--- mm	--- in.
	Oberfläche	Gewebe	
	Farbe	Hellblau	


**PRODUKTSYSTEM** 
**BANDKONSTRUKTION**

Gesamtdicke	1.30 mm	0.05 in.
Gewicht	1.40 kg/m <sup>2</sup>	0.29 lbs./sq.ft
Zugkraft bei 1% Dehnung	6 N/mm	34 lbs./in.
Zugkraft max.	12 N/mm	69 lbs./in.
Temperatur <sup>(1)</sup>	min.	-30 °C -22 °F
	max.	+110 °C 230 °F

<sup>(1)</sup> Einsätze im Grenzbereich können die Lebensdauer des Bandes beeinträchtigen

 Minimaler Kantenradius / Trommeldurchmesser <sup>(2)</sup>

■ Kantenradius (min.)	4 mm	0.16 in.
■ Trommeldurchmesser - Biegung (min.)	8 mm	0.31 in.
■ Trommeldurchmesser - Gegenbiegung (t)	16 mm	0.63 in.

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

Reibwert auf der Laufseite:

■ Stahlblech	0.20 [-]
■ Kunststoff Holz Laminate	0.25 [-]
■ Stahltrommel	0.20 [-]
■ Gummitrommel (beschichtet)	0.30 [-]

Max. Produktionsbreite 2100 mm 83 in.

**ANWENDUNG**

Lebensmittelindustrie: Aufschnittmaschinen  
 Lebensmittelindustrie: Fischindustrie  
 Lebensmittelindustrie: Käseindustrie  
 Agrarindustrie  
 Lebensmittelindustrie: Teig- und Pizzaverarbeitung  
 Lebensmittelindustrie: Keks und Crackers, Rotationsmesser  
 Lebensmittelindustrie: Schokoladeindustrie  
 Pharmaindustrie  
 Lebensmittelindustrie: pizza

**EIGENSCHAFTEN**

Feuchtempfindlich	nein
Eignung für Metallsuchgerät	ja
Permanent antistatisch dynamisch (UNI EN ISO 21179)	ja
Leitfähig (UNI EN ISO 284)	nein
Gleitende Abtragung	ja
Rollende Abtragung	ja
Gleitende Abtragung im Rücklauf	nein
Muldung auf Abtragung	nein
Z-Förderer	nein
Schrägtransport	nein
Staubetrieb	nein
Kurvenförderer	nein
Chemische Beständigkeit <a href="#">link</a>	12

**KONFORMITÄT**

REACH EC 1907/2006 Verordnungsaktualisierung  
 EC 1935/2004 Verordnungsaktualisierung  
 EC 2023/2006 Verordnungsaktualisierung  
 EU 10/2011, 2017/752 Verordnungsaktualisierung  
 HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)  
 FDA (Food and Drug Administration)  
 USDA (United States Department of Agriculture)  
 NSF/ANSI 3-A 14159-3-2014 Verordnungsaktualisierung  
 HALAL (World Halal Authority)


**ANMERKUNGEN**

Ausgabe: 24-07-2009

Datum der letzten Änderung: 10-01-2019

**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-786

TYP

2M5 U0-U2 HP VL blue A

• Empfohlene Endverbindung EINFACHFINGER



Weitere mögliche Verbindungsarten:

- EINFACHFINGER, SCHRÄG-ZWEIFACHFINGER
- AUSGESCHÄRFTE KLEBEVERBINDUNG '1'
- 

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

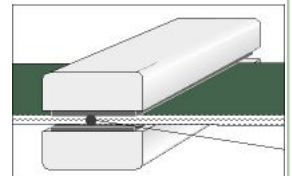
• Endverbindungsparameter

Heizpresse P \ PL \ PLS

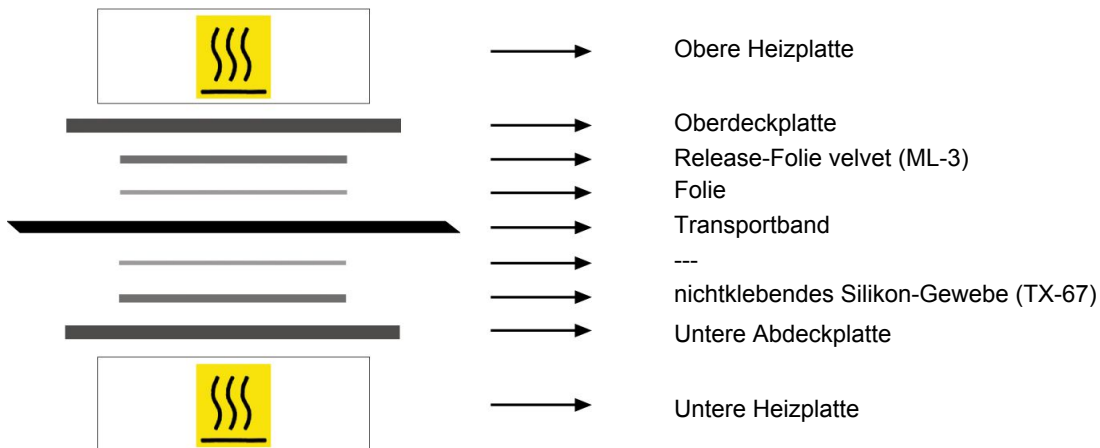
Parameter	
Temperatur der Heizplatte oben	160 °C
Temperatur der Heizplatte unten	160 °C
Temperatur des Fühlers	160 °C
Heizzeit	3 min.
Druck	3 bar
Folie	TC-370 - PU-Folie H blau
Kleber	--

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: 26-04-2005

Datum der letzten Änderung: 10-01-2019

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.