

CODE	NA856	TYP	2M8 U0-V5 blue
------	-------	-----	----------------

BANDSPEZIFIKATION

Transportseite	Werkstoff	PVC 65 Sh.A (±5)	
	Dicke	0.50 mm	0.020 in.
	Oberfläche	Glatt	
	Farbe	Blau	
Gewebe-konstruktion	Reibwert Index	MF	
	Werkstoff	Polyester (PET)	
	Gewebe Zahl	2	
Laufseite	Gewebeart	Quersteif	
	Werkstoff	Gewebe mit Polyurethan-Imprägnierung (TPU)	
	Dicke	--- mm	--- in.
	Oberfläche	Gewebe	
	Farbe	Hellblau	

BANDKONSTRUKTION

Gesamtdicke	2.00 mm	0.08 in.
Gewicht	2.30 kg/m ²	0.47 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.)	30 mm 1.18 in.
■ Trommeldurchmesser - Gegenbiegung (min.)	40 mm 1.57 in.

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

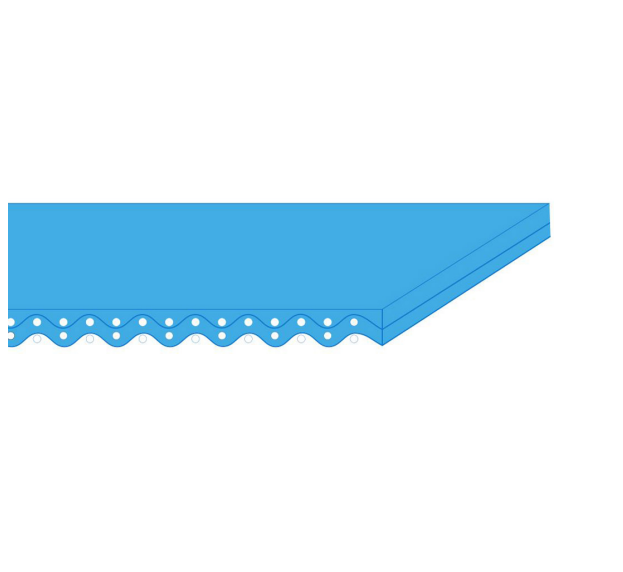
Reibwert auf der Laufseite:

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

Max. Produktionsbreite 3000 mm 118 in.

ANWENDUNG

Lebensmittelindustrie: Konservenindustrie


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	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, 2017/752 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 Cremes (siehe Konformitätserklärung), die nur verpackt transportiert werden können.

Ausgabe: 24-07-2009 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.

CODE NA856

TYP

2M8 U0-V5 blue

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



Weitere mögliche Verbindungsarten:

- EINFACHFINGER, SCHRÄG-ZWEIFACHFINGER - 50 x 12 mm
- AUSGESCHÄRFTE KLEBEVERBINDUNG '2'
-

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

• **Endverbindungsparameter**

Heizpresse P \ PL \ PLS

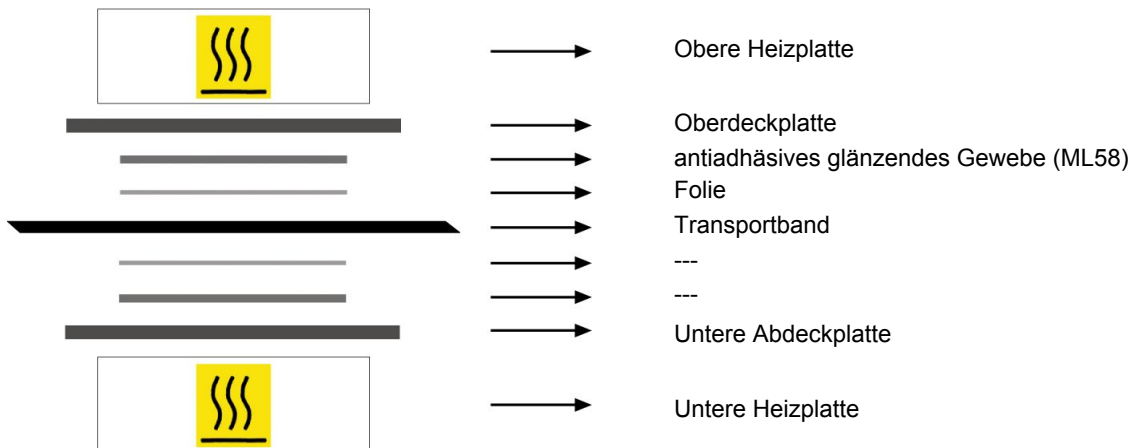
Parameter	
Temperatur der Heizplatte oben	165 °C
Temperatur der Heizplatte unten	165 °C
Temperatur des Fühlers	165 °C
Heizzeit	3 min.
Druck	2,5 bar
Folie	TC446 - PVC-Folie blau (Process)
Kleber	---

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: 28-11-2006

Datum der letzten Änderung: 09-03-2021

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.