

**CODE NA-924**
**TYP**
**2M10 U0-V10 blue**
**BANDSPEZIFIKATION**

<b>Transportseite</b>	Werkstoff	PVC 65 Sh.A (±5)	
	Dicke	1.00 mm	0.039 in.
	Oberfläche	Glatt	
	Farbe	Blau	
Reibwert Index	MF		
<b>Gewebe-konstruktion</b>	Werkstoff	Polyester (PET)	
	Gewebe Zahl	2	
	Gewebeart	Quersteif	
<b>Laufseite</b>	Werkstoff	Gewebe mit Polyurethan-Imprägnierung (TPU)	
	Dicke	--- mm	--- in.
	Oberfläche	Gewebe	
	Farbe	Hellblau	

**BANDKONSTRUKTION**

Gesamtdicke	2.80 mm	0.11 in.
Gewicht	3.10 kg/m <sup>2</sup>	0.63 lbs./sq.ft
Zugkraft bei 1% Dehnung	10 N/mm	57 lbs./in.
Zugkraft max.	20 N/mm	114 lbs./in.
Temperatur <sup>(1)</sup>	min.	-10 °C 14 °F
	max.	+60 °C 140 °F

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

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

■ Kantenradius (min.)	nein	
■ Trommeldurchmesser - Biegung (min.)	50 mm	1.97 in.
■ Trommeldurchmesser - Gegenbiegung (t)	60 mm	2.36 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 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	ja
Schrägtransport	nein
Staubetrieb	nein
Kurvenförderer	nein
Chemische Beständigkeit <a href="#">link</a>	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**

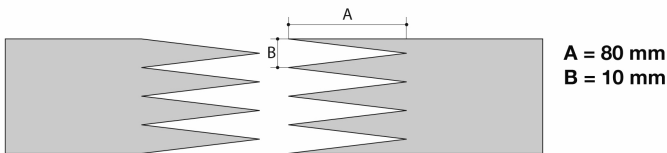
Dieses Datenblatt zeigt die Merkmale des CHIORINO Produktes, die in unserem Labor bei einer Temperatur von +23 Grad °C und relativer Luft-Feuchtigkeit 50% erhoben wurden. Die Angaben sind Richtwerte, die nicht unbedingt den industriellen Einsatzbedingungen entsprechen und ihre Befähigung zu einer besonderen 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 NA-924

TYP

2M10 U0-V10 blue

• Empfohlene Endverbindung EINFACHFINGER



Weitere mögliche Verbindungsarten:

- EINFACHFINGER, SCHRÄG-ZWEIFACHFINGER
- AUSGESCHÄRFTE KLEBEVERBINDUNG '2'

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

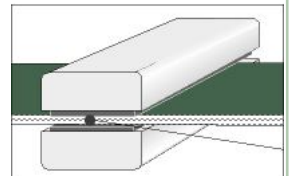
• Endverbindungsparameter

Heizpresse P \ PL \ PLS

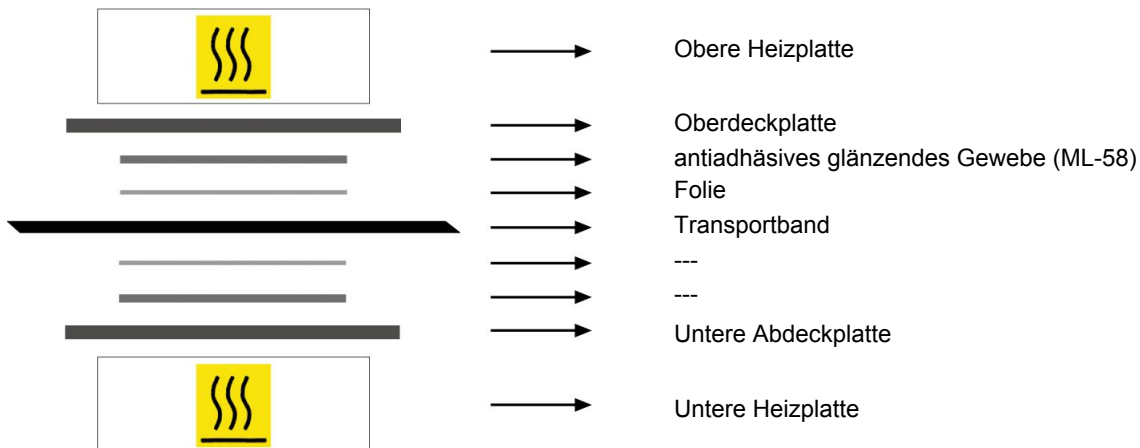
Parameter	
Temperatur der Heizplatte oben	170 °C
Temperatur der Heizplatte unten	170 °C
Temperatur des Fühlers	170 °C
Heizzeit	3 min.
Druck	3 bar
Folie	TC-30 - PVC-Folie transparent
Kleber	---

Warnungen für Presseneinstellung:

- Zur Prüfung der effektiven Temperatur auf der Innenseite des Bandes wird das Thermometer "KM330" verwendet. Einlegen des Fühlers nach Zeichnung.
- Entnahme des Bandes aus der Presse erst nach Beendigung des Kühlprozesses.
- 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: 30-01-2014

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.