

## 2M8 V5-V5 blue

BANDSPEZIFIKATION	
Transportseite	Werkstoff PVC 65 Sh.A (±5)
	Dicke 0.50 mm 0.020 in.
	Oberfläche Glatt
	Farbe Blau
	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 Blau



BANDKONSTRUKTION	
Gesamtdicke	2.50 mm 0.10 in.
Gewicht	3.00 kg/m <sup>2</sup> 0.61 lbs./sq.ft
Zugkraft bei 1% Dehnung	8 N/mm 46 lbs./in.
Zugkraft max.	16 N/mm 91 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 (min.)	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	---
■ Kunststoff Holz Laminat	---
■ Stahltrommel	0.40 [-]
■ Gummitrommel (beschichtet)	0.60 [-]
Max. Produktionsbreite	2000 mm 79 in.

### ANWENDUNG

Lebensmittelindustrie: Fleischverarbeitung  
Agrarindustrie

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 <a href="#">link</a>	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 Cremes (siehe Konformitätserklärung), die nur verpackt transportiert werden können.

PRODUKTCODE:NA925

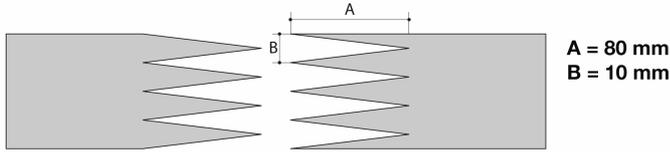
Datum der letzten Änderung: 12-12-2018

### 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 blue**

• **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.

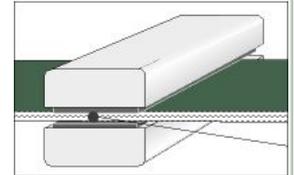
• **Endverbindungsparameter**

Heizpresse **P \ PL \ PLS**

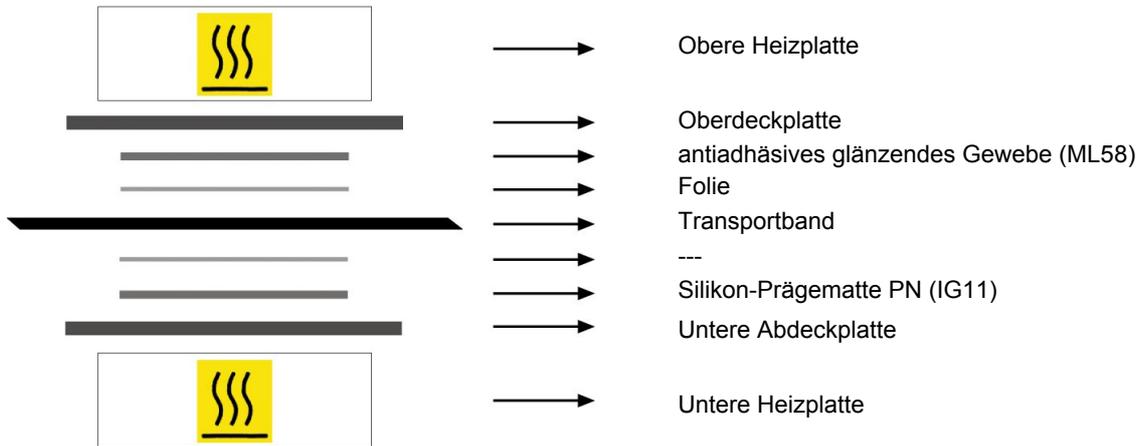
Parameter	
Temperatur der Heizplatte oben	165 °C
Temperatur der Heizplatte unten	165 °C
Temperatur des Fühlers	165 °C
Heizzeit	3 min.
Druck	3 bar
Folie	TC30 - PVC-Folie transparent
Kleber	---

**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 NA925

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.