

BANDES TRANSPORTEUSES ET DE PROCESS

FICHE TECHNIQUE

2M8 V5-V5 blue

COMPOSITION											
	Côté transport	Matière	PVC 65 Sh.A (±5)								
		Épaisseur	0.50 mm <i>0.020 in.</i>								
		Finition	Lisse								
		Couleur	Bleu								
		Coeff. friction	MF								
ľ	Âme de traction	Matière	Polyester (PET)								
		Plis	2								
		Trame	Rigide								
		Matière	PVC 65 Sh.A (±5)								
	Côté tambour	Épaisseur	0.50 mm <i>0.020 in.</i>								
		Finition	PN								
		Couleur	Bleu								

DONNÉES TECH	NIQUES		
Épaisseur totale		2.50 mm	0.10 in.
Poids		3.00 kg/m ²	0.61 lbs./sq.ft
Traction 1% allonger	ment	8 N/mm	46.0 lbs./in.
Traction max. admis	sible	16 N/mm	91.4 lbs./in.
Résistance température (1)	min. max.	-10 °C +60 °C	14 °F 140 °F

(1)L'emploi autour des valeurs limites peut se répercuter sur la durée de vie de la bande

Rayon / Diamètre minimum d'enroulement (2)

Rayon	minimum	du	sabre	non	

1.97 in. 50 mm ■ Diamètre min. poulie en flexion ■ Diamètre min. poulie en contreflexion 2.36 in. 60 mm

(2) Calculé en fonction du type de jonction CHIORINO conseillée

Coefficient de friction côté tambour

■ Tôle acier ■ Laminé plastique ou bois

■ Tambour acier 0.40 [-] ■ Tambour caoutchouté 0.60 [-]

Largeur max. production 2000 mm 79 in.

APPLICATIONS

Alimentaire: trasformation de la viande

Agro-alimentaire



CARACTÉRISTIQUES

Influence humidité	non	
Convenable avec détecteur de métaux		
Antistatique dynamique permanente (UNI EN ISO 21179)	non	
Conductivité superficielle (UNI EN ISO 284)	non	
Glissement sur sole	non	
Glissement sur rouleaux	oui	
Glissement sur sole de deux cotés	non	
Glissement en auge	non	
Variation d'inclinaison	non	
Transport incliné	non	
Bandes pour accumulation	non	
Convoyeur courbe	non	
Classe de résistance chimique <u>link</u>	1	

EN CONFORMITÉ AUX NORMES

FDA (Food and Drug Administration)

REACH EC 1907/2006 Réglementation et mises à jour EC 1935/2004 Réglementation et mises à jour EC 2023/2006 Réglementation et mises à jour EU 10/2011, 2023/1442 Réglementation et mises à jour

NOTES

Selon les tests de migration se rapportant a la Directive 1935/2004/EC la bande est approprié au contact avec tous les aliments gras exception faite pour: les aliments conservés dans des substances huileuses (confitures, fruits entières ou en morceaux, légumes, viande et poisson), gras, huiles animales et léaumes au détail. lait. vaourt et crèmes au détail (voir fiche de

Date dernière modification: CODE PRODUIT: NA925

LIMITATION DE RESPONSABILITÉ

LIMITATION DE RESPONSABILITE
La présente fiche mentionne les caractéristiques du produit CHIORINO relevées dans nos labos à une température de +23 °C et humidité de 50%, ne reflète nécessairement pas des conditions industrielles d'emploi et ne garantie pas sa validité dans des applications spéciales. Il est toujours responsabilité exclusive du client le choix correct suivant l'emploi des produits CHIORINO. Faisant suite ce sur dit CHIORINO ne sera pas responsable pour éventuels dégâts qui pourraient se passer suit au emploi des ces produits. Modifications éventuelles des données mentionnées dans la fiche pourront être effectuées sans avis préalable.



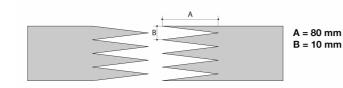
BANDES TRANSPORTEUSES ET DE PROCESS

FICHE TECHNIQUE DE JONCTIONNEMENT

2M8 V5-V5 blue

· Système de jonctionnement conseillé

Z-SIMPLE - 80 x 10 mm



Autres systèmes de jonction possibles:

Z-SIMPLE DIAGONAL DOUBLE-Z BISEAU '3' EN MARCHE D'ESCALIER

Pour des informations supplémentaires sur les systèmes de jonctionnement CHIORINO voir catalogue général.

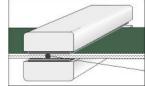
• Paramètres de vulcanisation

Presse à chaud P\PL\PLS

Valeurs de vulcanisationTempérature plateau supérieur165 °CTempérature plateau inférieur165 °CTempérature de la sonde165 °CTemps de pressage3 min.Pression3 barFilmTC30 - Film PVC transparentColle----

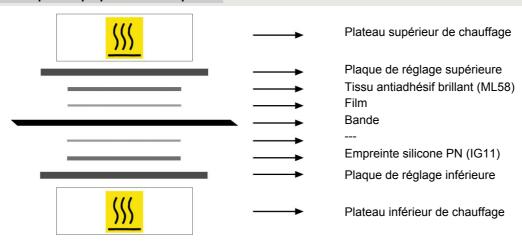
Instructions pour le réglage de la presse:

Utiliser le thermomètre
 "KM330" pour vérifier la
température à l'intérieur
de la bande. Mettre la
sonde selon plan à
côté.



- On préconise de enlever la bande de la presse seulement après avoir terminé le cycle de refroidissement.
- Le bon résultat de la jonction est garanti seulement si les températures de la presse sont vraiment celles-ci du tableau à côté. On préconise de contrôler périodiquement le bon fonctionnement des thermostats.

• Plan pour la préparation de la presse



Notes

CODE PRODUIT: NA925 Date dernière modification: 30-01-2014

LIMITATION DE RESPONSABILITÉ
La présente fiche mentionne les caractéristiques du produit CHIORINO relevées dans nos labos à une température de +23 °C et humidité de 50%, ne reflète nécessairement pas des conditions industrielles d'emploi et ne garantie pas sa validité dans des applications spéciales. Il est toujours responsabilité exclusive du client le choix correct suivant l'emploi des produits CHIORINO. Faisant suite ce sur dit CHIORINO ne sera pas responsable pour éventuels dégâts qui pourraient se passer suit au emploi des ces produits. Modifications éventuelles des données mentionnées dans la fiche pourront être effectuées sans avis préalable.