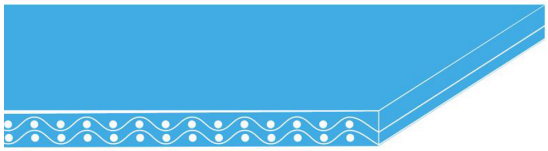
PROZESS-UND FÖRDERBÄNDER

DATENBLATT

CODE NA955 **TYP** **2T12 V5-V10 blue**

BANDSPEZIFIKATION

Transportseite	Werkstoff	PVC 65 Sh.A (±5)			
	Dicke	1.00	mm	*0.039*	*in.*
	Oberfläche	Glatt			
	Farbe	Blau			
	Reibwert Index	MF			
Gewebe-konstruktion	Werkstoff	Polyester (PET)			
	Gewebe Zahl	2			
	Gewebeart	Flexibel			
Laufseite	Werkstoff	PVC 65 Sh.A (±5)			
	Dicke	0.50	mm	*0.020*	*in.*
	Oberfläche	PN			
	Farbe	Blau			



BANDKONSTRUKTION

Gesamtdicke		3.10 mm	*0.12*	*in.*
Gewicht		3.50 kg/m²	*0.71*	*lbs./sq.ft*
Zugkraft bei 1% Dehnung		12 N/mm	*69*	*lbs./in.*
Zugkraft max.		24 N/mm	*137*	*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.)	80 mm	*3.15*	*in.*
Trommeldurchmesser - Gegenbiegung (min.)	100 mm	*3.94*	*in.*

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

Reibwert auf der Laufseite:

Stahlblech	---
Kunststoff Holz Laminate	---
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	ja
Z-Förderer	nein
Schrägtransport	nein
Staubetrieb	nein
Kurvenförderer	ja
Chemische Beständigkeit link	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, Jogurt und Cremen (siehe Konformitätserklärung), die nur verpackt transportiert werden können.

Ausgabe: 24-07-2009 Datum der letzten Änderung: 06-09-2022

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 Schaden, die von der Verwendung des Produktes entstehen könnten. Eventuelle Änderungen an die im Datenblatt aufgeführten Angaben bleiben vorbehalten.

CHIORINO S.p.A. - VIA S. AGATA, 9 - 13900 BIELLA - ITALIA - P.O.B. 460 - TEL. +39-015-8489.1 - FAX +39-015.8489161
chiorino@chiorino.com - www.chiorino.com

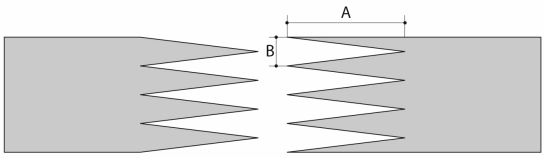
PROZESS-UND FÖRDERBÄNDER

ENDVERBINDUNGS-DATENBLATT

CODE NA955 **TYP** **2T12 V5-V10 blue**

• Empfohlene Endverbindung

EINFACHFINGER - 80 x 10 mm



A = 80 mm
B = 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.

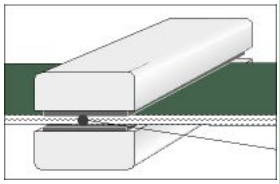
• Endverbindungsparameter

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	TC446 - PVC-Folie blau (Process)
Kleber	---

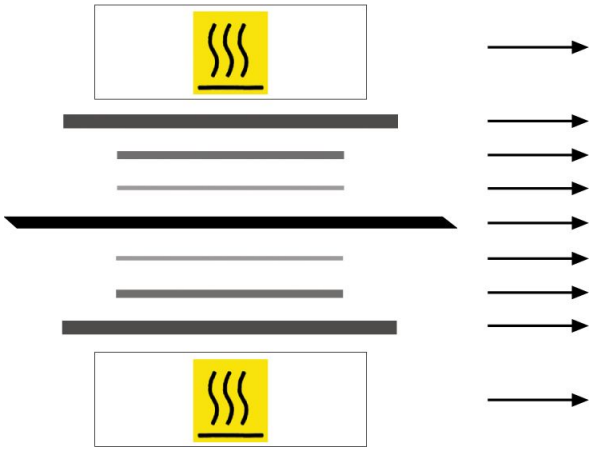
Warnungen für Presseneinstellung:

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



Obere Heizplatte
Oberdeckplatte
antiadhäsives glänzendes Gewebe (ML58)
Folie
Transportband

Silikon-Prägematte PN (IG11)
Untere Abdeckplatte
Untere Heizplatte

• 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 Schaden, die von der Verwendung des Produktes entstehen könnten. Eventuelle Änderungen an die im Datenblatt aufgeführten Angaben bleiben vorbehalten.

CHIORINO S.p.A. - VIA S. AGATA, 9 - 13900 BIELLA - ITALIA - P.O.B. 460 - TEL. +39-015-8489.1 - FAX +39-015.8489161
chiorino@chiorino.com - www.chiorino.com