

2T12 V5-V10 blue

COMPOSIZIONE

Lato trasporto	Materiale	PVC 65 Sh.A (±5)	
	Spessore	1.00 mm	0.039 in.
	Finitura superficiale	Liscia	
	Colore	blu	
	Coeff. d'attrito	MF	
Nucleo di trazione	Materiale	Poliestere (PET)	
	N. di tele	2	
	Tipo di trama	Flessibile	
Lato scorrimento	Materiale	PVC 65 Sh.A (±5)	
	Spessore	0.5 mm	0.020 in.
	Finitura superficiale	PN	
	Colore	Blu	

DATI TECNICI

Spessore totale	3.10 mm	0.12 in.
Peso	3.50 kg/m ²	0.71 lbs./sq.ft
Trazione all'1%	12 N/mm	69 lbs./in.
Trazione max. ammissibile	24 N/mm	137 lbs./in.
Resistenza alla temperatura ⁽¹⁾	min.	-10 °C / 14 °F
	max.	+60 °C / 140 °F

⁽¹⁾ L'utilizzo in prossimità dei valori limite può compromettere la durata del nastro.

Raggio / Diametro minimo di avvolgimento ⁽²⁾

■ Raggio minimo penna	no
■ Ø min. puleggia in flessione	80 mm / 3.15 in.
■ Ø min. puleggia in controflessione	100 mm / 3.94 in.

⁽²⁾ Calcolato in funzione del tipo di giunzione CHIORINO consigliata.

Coefficiente d'attrito superficie lato scorrimento

■ Lamiera acciaio	---
■ Laminato plastica o legno	---
■ Tamburo acciaio	0.40 [-]
■ Tamburo gommato	0.60 [-]

Larghezza max. di produzione 2000 mm / 79 in.

SETTORI APPLICATIVI

Alimentare: lavorazione carne
Agroalimentare


CARATTERISTICHE

Influenza umidità	no
Idoneità al metal detector	si
Antistaticità dinamica permanente (UNI EN ISO 21179)	no
Conduttività superficiale (UNI EN ISO 284)	no
Scorrimento su piano	no
Scorrimento su rulli	si
Scorrimento su piano sui due lati	no
Scorrimento in conca	si
Variazione di pendenza	no
Trasporto inclinato	no
Trasporto con accumulo	no
Trasportatore in curva	si
Resistenze chimiche link	1

CONFORMITÀ NORMATIVE

REACH EC 1907/2006 Regolamento e aggiornamenti
EC 1935/2004 Regolamento e aggiornamenti
EC 2023/2006 Regolamento e aggiornamenti
EU 10/2011, 2023/1442 Regolamento e aggiornamenti
FDA (Food and Drug Administration)


NOTE

In base ai test di migrazione di cui alla Direttiva 1935/2004/EC, il nastro è idoneo al contatto con tutti gli alimenti eccetto: alimenti conservati in mezzo oleoso (marmellate, frutta intera o in pezzi, ortaggi, carne e pesce); grassi e oli animali e vegetali sfusi; latte, yoghurt e creme sfuse (ved. dichiarazione di conformità).

CODICE PRODOTTO **NA955**

Data ultimo aggiornamento: 06-09-2022

LIMITAZIONE DI RESPONSABILITÀ

La presente scheda riporta le caratteristiche del prodotto CHIORINO quali rilevate in laboratorio a temperatura di +23 °C e umidità relativa 50%, non ne rispecchia necessariamente le condizioni industriali di utilizzo né garantisce la loro idoneità in caso di particolari applicazioni, restando sempre responsabilità esclusiva del cliente quella relativa alla corretta scelta e all'impiego dei prodotti CHIORINO. In relazione a quanto precede CHIORINO non sarà responsabile per eventuali danni che dovessero derivare dall'utilizzo dei propri prodotti. Eventuali modifiche dei dati riportati nella scheda potranno essere effettuate senza preavviso.

2T12 V5-V10 blue

• Sistema di giunzione consigliato **MONO ZETA - 80 x 10 mm**



Altri sistemi di giunzione possibili:

- MONO ZETA DIAGONALE
- DOPPIA ZETA
- SMUSSO '3'
- GRADINO

Per ulteriori informazioni sui sistemi di giunzione CHIORINO ved. catalogo generale.

• Parametri di pressatura

Pressa a caldo P \ PL \ PLS

Valori di pressatura	
Temperatura piano superiore	165 °C
Temperatura piano inferiore	165 °C
Temperatura sonda	165 °C
Mantenimento in temperatura	3 min.
Pressione	3 bar
Film	TC446 - Film PVC blu (Process)
Collante	---

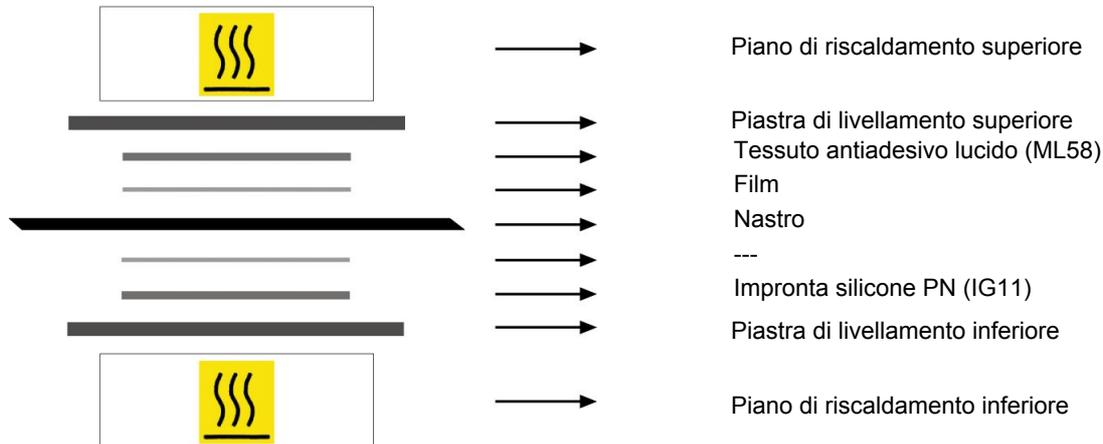
Avvertenze regolazione pressa:

1. Utilizzare l'apposito termometro "KM330" per verificare l'effettiva temperatura all'interno del nastro. Posizionare la sonda come da disegno a lato.



- 2. Si raccomanda di estrarre il nastro dalla pressa soltanto a conclusione del ciclo di raffreddamento.
- 3. Il buon risultato della giunzione è garantito solo se le temperature della pressa sono effettivamente quelle riportate nella tabella a lato. Si raccomanda la periodica verifica del corretto funzionamento dei termostati.

• Schema di allestimento della pressa



• Note

CODICE PRODOTTO **NA955**

Data ultimo aggiornamento: **30-01-2014**

LIMITAZIONE DI RESPONSABILITÀ

La presente scheda riporta le caratteristiche del prodotto CHIORINO quali rilevate in laboratorio a temperatura di +23 °C e umidità relativa 50%, non ne rispecchia necessariamente le condizioni industriali di utilizzo né garantisce la loro idoneità in caso di particolari applicazioni, restando sempre responsabilità esclusiva del cliente quella relativa alla corretta scelta e all'impiego dei prodotti CHIORINO. In relazione a quanto precede CHIORINO non sarà responsabile per eventuali danni che dovessero derivare dall'utilizzo dei propri prodotti. Eventuali modifiche dei dati riportati nella scheda potranno essere effettuate senza preavviso.