

KODE NA-1041

TYP

2MT6 U0-0 HP

BANDSPEZIFIKATION

Transportseite	Werkstoff	Baumwolle	
	Dicke	--- mm	--- in.
	Oberfläche	Gewebe	
	Farbe	Roh	
	Reibwert Index	LF	

Gewebe-konstruktion	Werkstoff	PET-Baumwolle	
	Gewebe Zahl	2	
	Gewebeart	Gemischt	

Laufseite	Werkstoff	Gewebe mit Polyurethan-Imprägn.(TPU)-HP® System	
	Dicke	--- mm	--- in.
	Oberfläche	Gewebe	
	Farbe	Hellblau	

BANDKONSTRUKTION

Gesamtdicke	1.50 mm	0.06 in.
Gewicht	1.40 kg/m ²	0.29 lbs./sq.ft
Zugkraft bei 1% Dehnung	6 N/mm	34 lbs./in.
Zugkraft max.	12 N/mm	69 lbs./in.
Temperatur ⁽¹⁾	min.	-30 °C -22 °F
	max.	+100 °C 212 °F

⁽¹⁾ Einsätze im Grenzbereich können die Lebensdauer des Bandes beeinträchtigen

Minimaler Kantenradius / Trommeldurchmesser ⁽²⁾

■ Kantenradius (min.)	4 mm	0,16 in.
■ Trommeldurchmesser - Biegung (min.)	8 mm	0.31 in.
■ Trommeldurchmesser - Gegenbiegung (t)	16 mm	0.63 in.

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

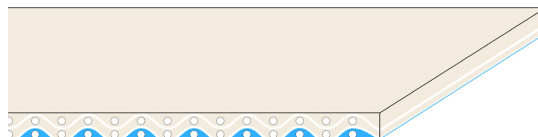
Reibwert auf der Laufseite:

■ Stahlblech	0.20 [-]
■ Kunststoff Holz Laminate	0.25 [-]
■ Stahltrommel	0.20 [-]
■ Gummitrommel (beschichtet)	0.30 [-]

Max. Produktionsbreite	2000 mm	79 in.
------------------------	---------	--------

ANWENDUNG

Lebensmittelindustrie: Teig- und Pizzaverarbeitung
 Lebensmittelindustrie: Kekes und Crackers
 Lebensmittelindustrie: Kekes und Crackers, Rotationsmesser
 Lebensmittelindustrie: süßen und herzhaften Snacks
 Lebensmittelindustrie: pizza



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	ja
Muldung auf Abtragung	ja
Z-Förderer	nein
Schrägtransport	nein
Staubetrieb	ja
Kurvenförderer	nein
Chemische Beständigkeit (s.a. separate Liste)	12

KONFORMITÄT

Verordnung REACH EG 1907/2006 in den aktuellen Fassungen
 Verordnung EG 1935/2004 in den aktuellen Fassungen
 Verordnung EG 2023/2006 in den aktuellen Fassungen
 Verordnung EU 10/2011 in den aktuellen Fassungen
 FDA (Food and Drug Administration)

ANMERKUNGEN

Dank der höheren Abrieb-, Öl-, Fett-, und Reinigungsbeständigkeit ist das HP-Produktsystem geeignet für die Anwendungen, in denen die HACCP- (Hazard Analysis and Critical Control Point) und die IFS-(International Food Standard) Konformität erfordert werden.

Ausgabe: 24-07-2009

Datum der letzten Änderung: 09-07-2018

BESCHRÄNKUNG DER VERANTWORTUNG

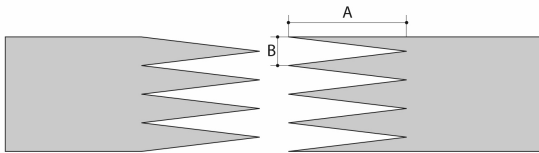
Dieses Datenblatt zeigt der Merkmale des CHIORINO Produktes, die in unserem Labor bei einer Temperatur von +23 Grad °C und relativer Luft-Feuchtigkeit 50% erhoben wurden. Die Angaben sind Richtwerte, die nicht unbedingt den industriellen Einsatzbedingungen entsprechen und ihre Befähigung zu einer besonderen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

KODE NA-1041

TYP

2MT6 U0-0 HP

• Empfohlene Endverbindung EINFACHFINGER



A = 80 mm
B = 10 mm

Weitere mögliche Verbindungsarten:

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

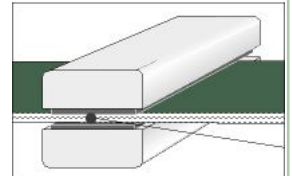
• Endverbindungsparameter

Heizpresse P \ PL \ PLS

Parameter	
Temperatur der Heizplatte oben	160 °C
Temperatur der Heizplatte unten	160 °C
Temperatur des Fühlers	160 °C
Heizzeit	3 min.
Druck	3 bar
Folie	keine
Kleber	---

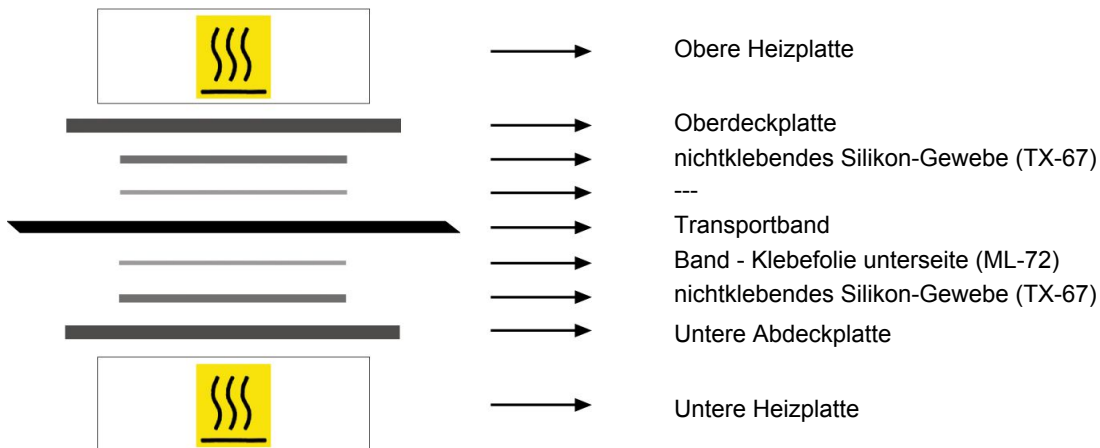
Warnungen für Presseneinstellung:

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

Ausgabe: 05-06-2009

Datum der letzten Änderung: 18-06-2018

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.