

<b>CODE</b>	<b>NA851</b>	<b>TYP</b>	<b>2M5 U2-U2 HP VL blue A</b>
-------------	--------------	------------	-------------------------------



BANDSPEZIFIKATION	
Transportseite	Werkstoff Polyurethan (TPU) - HP® System
	Dicke 0.20 mm 0.008 in.
	Oberfläche VL
	Farbe HP® blau
Gewebe-konstruktion	Werkstoff Polyester (PET) - HP®-System
	Gewebe Zahl 2
	Gewebeart Quersteif
Laufseite	Werkstoff Polyurethan (TPU) - HP®-System
	Dicke 0.20 mm 0.008 in.
	Oberfläche Glatt
	Farbe HP® blau



BANDKONSTRUKTION	
Gesamtdicke	1.50 mm 0.06 in.
Gewicht	1.70 kg/m <sup>2</sup> 0.35 lbs./sq.ft
Zugkraft bei 8% Dehnung	6 N/mm 34 lbs./in.
Zugkraft max.	12 N/mm 69 lbs./in.
Temperatur <sup>(1)</sup>	min. -30 °C -22 °F
	max. +110 °C 230 °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.)	10 mm 0.39 in.
■ Trommeldurchmesser - Gegenbiegung (min.)	30 mm 1.18 in.
<sup>(2)</sup> Die minimalen Kantenradius / Trommeldurchmesser sind Richtwerte und beziehen sich auf die von Chiorino empfohlene Verbindung	
Reibwert auf der Laufseite:	
■ Stahlblech	0.40 [-]
■ Kunststoff Holz Laminat	0.50 [-]
■ Stahltrommel	0.40 [-]
■ Gummitrommel (beschichtet)	0.60 [-]
Max. Produktionsbreite	2100 mm 83 in.

EIGENSCHAFTEN	
Feuchttempfindlich	nein
Eignung für Metallsuchgerät	ja
Permanent antistatisch dynamisch (UNI EN ISO 21179)	ja
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>	12

ANWENDUNG	
Lebensmittelindustrie: Fleischverarbeitung	
Lebensmittelindustrie: Fischindustrie	
Lebensmittelindustrie: Käseindustrie	
Agrarindustrie	
Lebensmittelindustrie: Süßwaren	

KONFORMITÄT	
REACH EC 1907/2006 Verordnungsaktualisierung	 
EC 1935/2004 Verordnungsaktualisierung	
EC 2023/2006 Verordnungsaktualisierung	
EU 10/2011, 2017/752 Verordnungsaktualisierung	
HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)	
FDA (Food and Drug Administration)	
USDA Meat&Poultry (United States Department of Agriculture)	
USDA Dairy (United States Department of Agriculture)	
NSF/ANSI 3-A 14159-3-2014 Verordnungsaktualisierung	
HALAL (World Halal Authority)	

ANMERKUNGEN	

Ausgabe: 24-07-2009

Datum der letzten Änderung: 11-05-2021

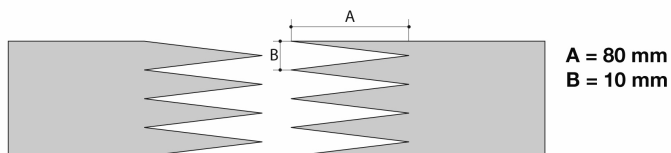
**BESCHRÄNKUNG DER VERANTWORTUNG**  
 Dieses Datenblatt zeigt die Merkmale des CHIORINO Produktes, die in unserem Labor bei einer Temperatur von +23 Grad °C und relativer Luft-Feuchtigkeit 50% erhoben wurden. Die Angaben sind Richtwerte, die nicht unbedingt den industriellen Einsatzbedingungen entsprechen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

CODE NA851

TYP

2M5 U2-U2 HP VL blue A

• **Empfohlene Endverbindung** EINFACHFINGER - 80 x 10 mm



**Weitere mögliche Verbindungsarten:**

- EINFACHFINGER, SCHRÄG-ZWEIFACHFINGER
  - AUSGESCHÄRFTE KLEBEVERBINDUNG '1'
  - MIKROFINGER - 30 x 6 mm
- Weitere Informationen zu den CHIORINO-Verbindungssystemen finden Sie auf unseren allgemeinen Katalog.

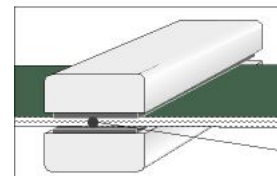
• **Endverbindungsparameter**

Heizpresse P \ PL \ PLS

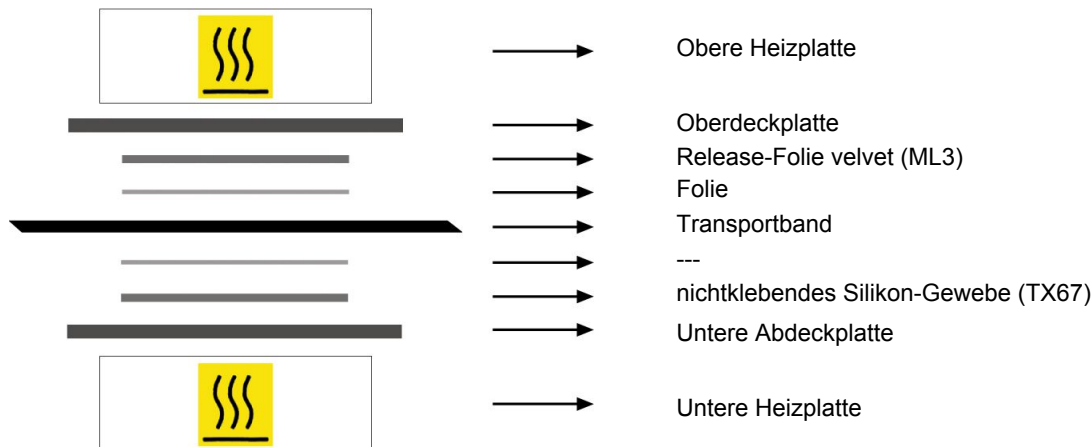
Parameter	
Temperatur der Heizplatte oben	155 °C
Temperatur der Heizplatte unten	155 °C
Temperatur des Fühlers	155 °C
Heizzeit	3 min.
Druck	3 bar
Folie	TC370 - PU-Folie H blau
Kleber	---

**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: 28-11-2006

Datum der letzten Änderung: 10-01-2019

**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.