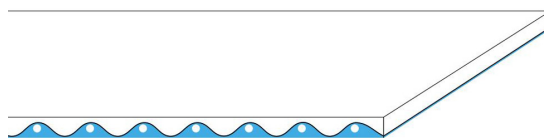


<b>CODE</b>	<b>NA983</b>	<b>TYP</b>	<b>1T6 U0-U2 HP W A</b>
-------------	--------------	------------	-------------------------

BANDSPEZIFIKATION	
<b>Transportseite</b>	Werkstoff Polyurethan (TPU) - HP® System
	Dicke 0.20 mm 0.008 in.
	Oberfläche Glatt
	Farbe Weiß
	Reibwert Index MF
<b>Gewebe-konstruktion</b>	Werkstoff Polyester (PET) - HP®-System
	Gewebe Zahl 1
	Gewebeart Flexibel
<b>Laufseite</b>	Werkstoff Gewebe mit Polyurethan-Imprägn.(TPU)-HP®System
	Dicke --- mm --- in.
	Oberfläche Gewebe
	Farbe Hellblau



BANDKONSTRUKTION	
Gesamtdicke	0.80 mm 0.03 in.
Gewicht	0.80 kg/m² 0.16 lbs./sq.ft
Zugkraft bei 1% Dehnung	6 N/mm 34 lbs./in.
Zugkraft max.	6 N/mm 34 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.)	4 mm 0,16 in.
■ Trommeldurchmesser - Biegung (min.)	8 mm 0,31 in.
■ Trommeldurchmesser - Gegenbiegung (min.)	16 mm 0,63 in.
<sup>(2)</sup> Die minimalen Kantenradius / Trommeldurchmesser sind Richtwerte und beziehen sich auf die von Chiorino empfohlene Verbindung	
Reibwert auf der Laufseite:	
■ Stahlblech	0.20 [-]
■ Kunststoff Holz Laminat	0.25 [-]
■ Stahltrommel	0.20 [-]
■ Gummitrommel (beschichtet)	0.30 [-]
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	ja
Rollende Abtragung	ja
Gleitende Abtragung im Rücklauf	nein
Muldung auf Abtragung	ja
Z-Förderer	nein
Schrägtransport	nein
Staubetrieb	nein
Kurvenförderer	ja
Chemische Beständigkeit <u>link</u>	12

ANWENDUNG	
Lebensmittelindustrie: Fleischverarbeitung	
Lebensmittelindustrie: Käseindustrie	
Lebensmittelindustrie: Teig- und Pizzaverarbeitung	
Lebensmittelindustrie: süßen und herzhaften Snacks	
Lebensmittelindustrie: Süßwaren	
Lebensmittelindustrie: Transport von getrockneten Nudeln	
Pharmaindustrie	
Lebensmittelindustrie: pizza	

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)	
NSF/ANSI 3-A 14159-3-2014 Verordnungsaktualisierung	
HALAL (World Halal Authority)	

ANMERKUNGEN	

Ausgabe: 24-07-2009 Datum der letzten Änderung: 06-12-2021

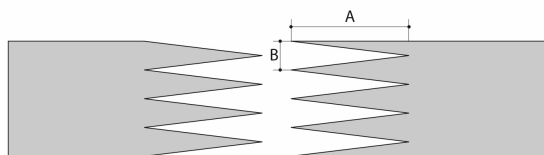
**BESCHRÄNKUNG DER VERANTWORTUNG**  
 Dieses Datenblatt zeigt die Merkmale des CHIORINO Produktes, die in unserem Labor bei einer Temperatur von +23 Grad °C und relativer Luft-Feuchtigkeit 50% erhoben wurden. Die Angaben sind Richtwerte, die nicht unbedingt den industriellen Einsatzbedingungen entsprechen 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 NA983

TYP

1T6 U0-U2 HP W A

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



A = 80 mm  
B = 10 mm

**Weitere mögliche Verbindungsarten:**

MIKROFINGER - 30 x 6 mm

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

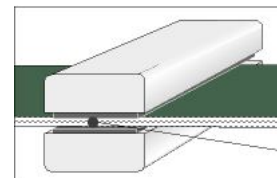
• **Endverbindungsparameter**

Heizpresse P \ PL \ PLS

Parameter	
Temperatur der Heizplatte oben	155 °C
Temperatur der Heizplatte unten	150 °C
Temperatur des Fühlers	155 °C
Heizzeit	3 min.
Druck	3 bar
Folie	TC300 - PU-Folie HP W
Kleber	---

**Warnungen für Presseneinstellung:**

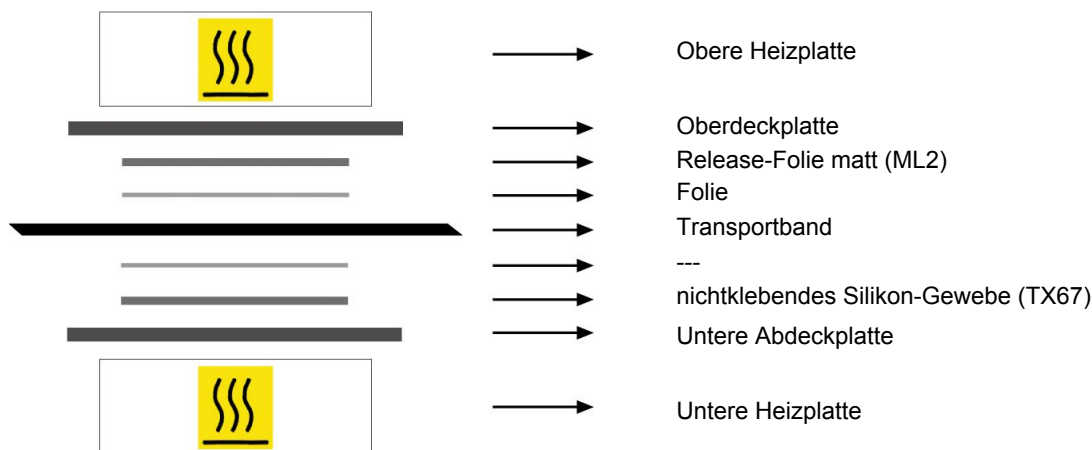
1. Zur Prüfung der effektiven Temperatur auf der Innenseite des Bandes wird das Thermometer "KM330" verwendet. Einlegen des Fühlers nach Zeichnung.



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: 17-05-2007

Datum der letzten Änderung: 10-01-2019

**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.