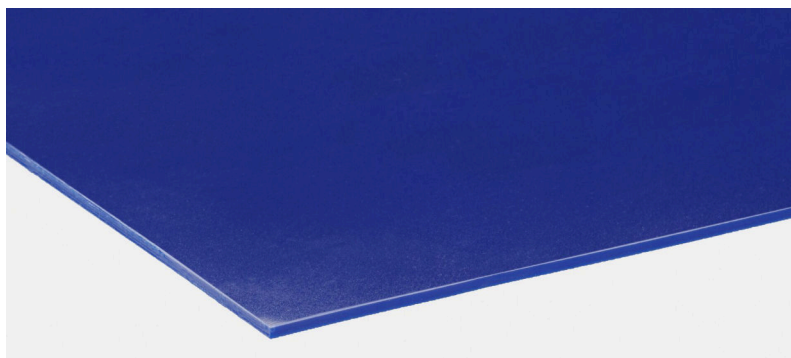


Produktdatenblatt

# UU 20U-10 NA FSTR/GL blau

## HACCP FDA



Art. Nr.: 855671

M 1:2

### Anwendungen

<b>Getränke / Verpackung</b>	Bandwaage; Folienmaschinen, Schrumpftunnel
<b>Molkereierzeugnisse</b>	Käseherstellung
<b>Fleisch / Geflügel / Fisch und Meeresfrüchte</b>	Mehrlagenpuffer; Schneidanlage
<b>Anwendungsgruppe</b>	Elastische Food Bänder

### Lieferinformationen

<b>Artikelnummer</b>	855671
<b>Standardlieferbreite</b>	500 mm / 19.69 in
<b>Maximale Lieferbreite (ohne Längsnaht) auf Anfrage</b>	1000 mm / 39.37 in

### UU 20U-10 NA FSTR/GL blau HACCP FDA

#### Konstruktion

<b>Oberflächenmaterial Oberseite</b>	Polyurethan
<b>Oberflächenstruktur</b>	Glatt
<b>Farbe</b>	Ultramarinblau (~RAL 5002)
<b>Oberflächenmaterial Unterseite</b>	Polyurethan
<b>Oberflächenstruktur</b>	Feinstruktur
<b>Farbe</b>	Ultramarinblau (~RAL 5002)
<b>Zugträgermaterial</b>	Polyurethan, elastisch

#### Technische Daten

<b>Gesamtdicke</b>	1 mm ± 0.1 0.039 in ± 0.004
<b>Gewicht</b>	1.15 kg/m <sup>2</sup> 0.236 lbs/ft <sup>2</sup>
<b>Fw' bei 1 % Auflegedehnung</b>	0.22 N/mm / 1.26 lbf/in
<b>Relaxierte spezifische Wellenbelastung bei 1 % Auflegedehnung und 180° Umschlingung in N/mm Riemenbreite.</b>	
<b>k1%-Wert relaxiert</b>	0.11 N/mm / 0.63 lbf/in
<b>Empfohlene min. Auflegedehnung</b>	3 %
<b>Empfohlene max. Auflegedehnung</b>	8 %
<b>Anwendungsspezifisch kann eine abweichende Auflegedehnung notwendig sein. Bitte anfragen.</b>	
<b>Reibungszahl Oberseite gegen Stahlblech 1.2 nach interner Prüfanweisung</b>	
<b>Reibungszahl Unterseite gegen Stahlblech nach interner Prüfanweisung</b>	1.2
<b>Zulässige Betriebstemperatur</b>	-20/60 °C, kurzzeitig 70 °C -4/140 °F, kurzzeitig 158 °F

### UU 20U-10 NA FSTR/GL blau HACCP FDA

#### Eigenschaften

Muldungsfähig	Ja
Staufähig	Nein
Leichte Reinigung	Ja
Hoch elastisch	Ja
Stoßunempfindlich	Ja
Unempfindlich bei Klimaschwankungen	Ja

#### Lebensmitteleigenschaften

(EU) 10/2011 und (EG) 1935/2004	Geeignet für den Transport unverpackter Lebensmittel gemäß Verordnung (EU) 10/2011 und Verordnung (EG) 1935/2004
FDA 21CFR	Geeignet für den Transport unverpackter Lebensmittel gemäß FDA Verordnung 21CFR
MHLW 370	Entspricht der Verordnung MHLW 370 (Ministry of Health and Welfare Notification No. 370) für den Transport unverpackter Lebensmittel.
HACCP	Spezielle Konstruktion, die das HACCP Konzept unterstützt. Beständig gegenüber heißem Wasser; besonders geeignet für häufiges Reinigen.

#### Elektrostatische Eigenschaften

Nicht antistatisch (NA)	Bandmaterial mit elektrisch isolierenden Eigenschaften.
-------------------------	---

#### Konfektionierung

Profile auf der Oberseite	Auf Anfrage
Profile auf der Unterseite	Auf Anfrage

### UU 20U-10 NA FSTR/GL blau HACCP FDA

#### Mindesttrommeldurchmesser

##### Mechanische Verbinder

Z-Verbindung - 35 x 11,5 mm, Gegenbiegung	20 mm / 0.8 in
--	----------------

Z-Verbindung - 35 x 5,75 mm, Gegenbiegung	20 mm / 0.8 in
--	----------------

Stossverbindung - 2 mm Überlappung (elastisch), Gegenbiegung	20 mm / 0.8 in
---	----------------

Stossverbindung, Gegenbiegung	20 mm / 0.8 in
-------------------------------	----------------

Bemerkungen	Rollende Messerkante möglich
-------------	------------------------------

#### Bemerkungen

- Geeignet für kurze Achsabstände mit  $L/B < 1$ . Extrem kleine Scheibendurchmesser möglich.
- In einigen Anwendungen kann das Band mit einer Auflegedehnung unterhalb des empfohlenen Minimums betrieben werden..

Chemische Beständigkeit	U
-------------------------	---

Die physikalischen Daten dieses Datenblattes sind ca.-Angaben und unterliegen produktionsbedingten Schwankungen. Die Lagerung sollte bei Normklima (23 °C, 50 % Luftfeuchte) nach DIN EN ISO 291 erfolgen. Klimaschwankungen können zu Abweichungen führen. Lieferformen und Fertigungstoleranzen konfektionierter Bänder und Riemen entnehmen Sie bitte der Druckschrift Nr. 333 „Kompendium Flachriemen“. Sondervereinbarungen bedürfen der schriftlichen Bestätigung.

Datum der letzten Änderung: 3/20/2026 10:50:23 AM