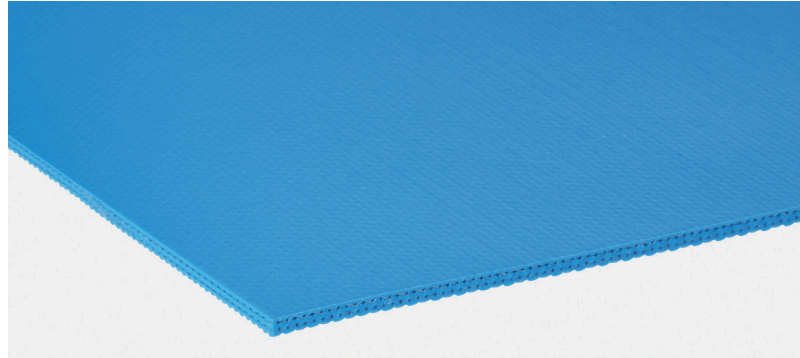


Produktdatenblatt

**E 4/2 U2/U2**

**BT/SMT-HACCP-PS blau FDA**



Art. Nr.: 904498

M 1:2

**Anwendungen**

<b>Backwarenindustrie</b>	Teigtransport
<b>Fischindustrie &amp; Fleischindustrie</b>	Fleischverarbeitung; Geflügeltransport; Fischverarbeitung
<b>Lebensmittelindustrie</b>	Molkereierzeugnisse ; Gemüse- und Obstverarbeitung
<b>Anwendungsgruppe</b>	Miniförderer (siehe Anmerkungen)

**Lieferinformationen**

<b>Artikelnummer</b>	904498
<b>Geeignet für Wellkanten</b>	Ja (HF empfohlen)
<b>Standardlieferbreite</b>	1400 mm / 55.12 in
<b>Längsnaht möglich</b>	Nein

### E 4/2 U2/U2 BT/SMT-HACCP-PS blau FDA

#### Konstruktion

<b>Oberflächenmaterial Tragseite</b>	Polyurethan
<b>Oberflächenstruktur</b>	Semi-matt
<b>Beschichtungsdicke</b>	0.2 mm / 0.008 in
<b>Farbe</b>	Blau
<b>Oberflächenmaterial Laufseite</b>	Polyurethan
<b>Oberflächenstruktur</b>	Köper-Struktur
<b>Beschichtungsdicke</b>	0.2 mm / 0.008 in
<b>Farbe</b>	Blau
<b>Zugträgermaterial</b>	Quersteifes Gewebe aus Polyester in Kette und Schuss
<b>Anzahl Gewebelagen</b>	2
<b>Laufseitenbindung</b>	Beidseitig beschichtet

#### Technische Daten

<b>Gesamtdicke</b>	1.7 mm ± 0.1 0.067 in ± 0.004
<b>Gewicht</b>	1.8 kg/m <sup>2</sup> ± 0.1 0.369 lbs/ft <sup>2</sup> ± 0.02
<b>k1%-Wert relaxiert (Trumkraft bei 1% Banddehnung), ermittelt in Anlehnung an ISO 21181:2005)</b>	5 N/mm / 28.55 lbf/in
<b>Empfohlene min. Auflegedehnung</b>	0.3 %
<b>Empfohlene max. Auflegedehnung</b>	1 %
<b>Reibungszahl Laufseite gegen Stahlblech gemäß ISO 21182</b>	0.2
<b>Zulässige Betriebstemperatur</b>	-30/100 °C, kurzzeitig 120 °C -22/212 °F, kurzzeitig 248 °F
<b>Härte der Tragseitenbeschichtung nach DIN 53505 (Shore A)</b>	91

### E 4/2 U2/U2 BT/SMT-HACCP-PS blau FDA

#### Eigenschaften

<b>Quersteifigkeit</b>	Quersteif
<b>Muldungsfähig</b>	Nein
<b>Staufähig</b>	Nein
<b>Schrägtransport</b>	Nein
<b>Geeignet für Messerkanten</b>	Nein
<b>Einsatz als Kurvenband</b>	Nein
<b>Schwer entflammbar</b>	Nein
<b>Geräusentwicklung</b>	Normal
<b>Erhöhte Beständigkeit gegenüber Heißwasserreinigung</b>	Ja
<b>Bandkonstruktion mit reduziertem Restschumpfen</b>	Ja
<b>Bandunterstützung</b>	Tisch (Tragrollen möglich)
<b>Erhöhte Hygiene-Anforderungen</b>	Ja

#### Lebensmitteleigenschaften

<b>(EU) 10/2011 und (EG) 1935/2004</b>	Geeignet für den Transport unverpackter Lebensmittel gemäß Verordnung (EU) 10/2011 und Verordnung (EG) 1935/2004
<b>FDA 21CFR</b>	Geeignet für den Transport unverpackter Lebensmittel gemäß FDA Verordnung 21CFR
<b>MHLW 370 V2020</b>	Entspricht der Verordnung MHLW 370 (Ministry of Health and Welfare Notification No. 370 Version 2020) für den Transport unverpackter Lebensmittel.
<b>HACCP</b>	Spezielle Konstruktion, die das HACCP Konzept unterstützt. Beständig gegenüber heißem Wasser; besonders geeignet für häufiges Reinigen.

## E 4/2 U2/U2 BT/SMT-HACCP-PS blau FDA

### Elektrostatische Eigenschaften

<b>Antistatisch</b>	Bandmaterial mit einem elektrisch leitfähigen Antistatikum. Durchgangswiderstand (RDI) in Längsrichtung parallel zur Gurtoberfläche <math>3 \times 10^8 \Omega</math>. Prüfung gemäß DIN EN ISO 21178.
---------------------	--

### Konfektionierung

<b>Bandkantenversiegelung</b>	Smartseal
<b>Geeignet für Wellkanten</b>	Ja (HF empfohlen)
<b>Profile auf der Tragseite</b>	Ja
<b>Profile auf der Unterseite</b>	Ja
<b>Mechanische Verbinder</b>	Auf Anfrage

### Mindesttrommeldurchmesser

<b>Z-Verbindung, Gegenbiegung</b>	20 mm / 0.8 in
<b>Z-Stufenverbindung, Gegenbiegung</b>	40 mm / 1.6 in

### Bemerkungen

<b>Chemische Beständigkeit</b>	U
--------------------------------	---

Die physikalischen Daten dieses Datenblattes sind ca.-Angaben und unterliegen produktionsbedingten Schwankungen und wurden bei Normklima (23°C/73°F, 50% relative Feuchte) nach DIN 50014/ISO 554 ermittelt. Klimaschwankungen können zu Abweichungen führen. Lieferformen und Fertigungstoleranzen konfektionierte Bänder und Riemen entnehmen Sie bitte der Druckschrift Nr. 317 „Technische Hinweise 1“. Sondervereinbarungen bedürfen der schriftlichen Bestätigung.

Datum der letzten Änderung: 2/26/2025 9:05:53 AM