



Produktdatenblatt

E 4/2 U2/U2

BT/MT-HACCP-FF blau FDA



Art. Nr.: 904699

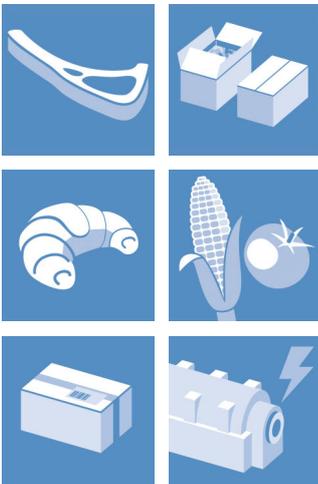
M 1:2

Anwendungen

Backwarenindustrie	Teigtransport
Fischindustrie & Fleischindustrie	Fleischverarbeitung; Geflügeltransport; Fischverarbeitung
Lebensmittelindustrie	Zuführband / Übergabeband; Gemüse- und Obstverarbeitung; Herstellung von Milchprodukten

Lieferinformationen

Artikelnummer	904699
Geeignet für Wellkanten	Ja (HF empfohlen)
Standardlieferbreite	1400 mm / 55.12 in
Längsnaht möglich	Nein



E 4/2 U2/U2 BT/MT-HACCP-FF blau FDA

Konstruktion

Oberflächenmaterial Tragseite	Polyurethan
Oberflächenstruktur	Matt
Beschichtungsdicke	0.2 mm / 0.008 in
Farbe	Blau
Oberflächenmaterial Laufseite	Polyurethan
Oberflächenstruktur	Köper-Struktur
Beschichtungsdicke	0.2 mm / 0.008 in
Farbe	Blau
Zugträgermaterial	Querweiches Gewebe aus Polyester in Kette und Schuss
Anzahl Gewebelagen	2
Laufseitenbindung	Beidseitig beschichtet

Technische Daten

Gesamtdicke	1.4 mm ± 0.1 0.055 in ± 0.004
Gewicht	1.6 kg/m ² ± 0.1 0.328 lbs/ft ² ± 0.02
k1%-Wert relaxiert (Trumkraft bei 1% Banddehnung), ermittelt in Anlehnung an ISO 21181:2005)	4 N/mm / 22.84 lbf/in
Empfohlene min. Auflegedehnung	0.3 %
Empfohlene max. Auflegedehnung	1 %
Reibungszahl Laufseite gegen Stahlblech gemäß ISO 21182	0.2
Zulässige Betriebstemperatur	-30/100 °C -22/212 °F
Härte der Tragseitenbeschichtung nach DIN 53505 (Shore A)	95
Spezifische Wärmeleitzahl	130 W/(K*m ²)

E 4/2 U2/U2 BT/MT-HACCP-FF blau FDA

Eigenschaften

Quersteifigkeit	Querweich
Muldungsfähig	Nein
Staufähig	Ja
Schrägtransport	Nein
Geeignet für Messerkanten	Ja
Einsatz als Kurvenband	Nein
Schwer entflammbar	Nein
Geräuschentwicklung	Normal
Flusenfreie Bandkonstruktion: Bandkanten sind verschleißfest und flusen nicht.	Ja
Bandunterstützung	Tisch (Tragrollen möglich)
Erhöhte Hygiene-Anforderungen	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
USDA	Geeignet für den Transport unverpackter Lebensmittel gemäß USDA Richtlinien.
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.

E 4/2 U2/U2 BT/MT-HACCP-FF blau FDA

Elektrostatische Eigenschaften

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

Konfektionierung

Bandkantenversiegelung	Smartseal
Geeignet für Wellkanten	Ja (HF empfohlen)
Profile auf der Tragseite	Ja
Profile auf der Unterseite	Ja
Mechanische Verbinder	CS-05; KS; HS-27

Mindesttrommeldurchmesser

Z-Verbindung, Gegenbiegung	30 mm / 1.2 in
Stufenverbindung, Gegenbiegung	40 mm / 1.6 in
Z-Stufenverbindung, Gegenbiegung	30 mm / 1.2 in
Mindestradius feststehende Messerkante (Z-Verbindung)	3 mm / 0.1 in
Z-Verbindung, Umlenkung	14 mm / 0.6 in

Bemerkungen

► **Prosan™-Typen mit Körper-Struktur (BT) auf der Laufseite reduzieren die Wahrscheinlichkeit der Gewebe-Kontamination.**

Chemische Beständigkeit	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 konfektionierter Bänder und Riemen entnehmen Sie bitte der Druckschrift Nr. 317 „Technische Hinweise 1“. Sondervereinbarungen bedürfen der schriftlichen Bestätigung.

Datum der letzten Änderung: 10/21/2022 9:04:43 AM