

transport- und prozessbänder

Produktdatenblatt

E 3/1 U0/U2 MT-NA-HACCP-FF blau FDA



Art. Nr.: 906662 M 1:2

Anwendungen



Backwarenindustrie	Teigtransport
Süßwarenindustrie	Kühlkanalband
Lebensmittelindustrie	Zuführband / Übergabeband; Verpackungsmaschinen für unverpackte Lebensmittel; Sortierband
Allgemeine Fördertechnik	Metallsuchgeräte

Lieferinformationen

Artikelnummer	906662
Geeignet für Wellkanten	Nein
Standardlieferbreite	3100 mm / 122.05 in
Längsnaht möglich	Nein





transport- und prozessbänder

E 3/1 U0/U2 MT-NA-HACCP-FF blau FDA

Konstruktion

Oberflächenmaterial Tragseite	Polyurethan
Oberflächenstruktur	Matt
Beschichtungsdicke	0.2 mm / 0.008 in
Farbe	Himmelblau (~RAL 5015)
Oberflächenmaterial Laufseite	Polyurethan-Imprägnierung
Oberflächenstruktur	Gewebe
Farbe	Himmelblau (~RAL 5015)
Zugträgermaterial	Quersteifes Gewebe aus Polyester in Kette und Schuss
Anzahl Gewebelagen	1
Laufseitenbindung	Ripsbindung

Technische Daten

Toominoono Baton	
Gesamtdicke	0.85 mm ± 0.1 0.033 in ± 0.004
Gewicht	0.8 kg/m² ± 0.1 0.164 lbs/ft² ± 0.02
k1%-Wert relaxiert (Trumkraft bei 1% Banddehnung), ermittelt in Anlehnung ar ISO 21181:2005)	3 N/mm / 17.13 lbf/in
Empfohlene min. Auflegedehnung	0.3 %
Empfohlene max. Auflegedehnung	1 %
Reibungszahl Laufseite gegen Stahlblec gemäß ISO 21182	1 0.2
Reibungszahl Tragseite gegen Stahlblec gemäß ISO 21182	h 0.45
Zulässige Betriebstemperatur	-30/100 °C, kurzzeitig 120 °C -22/212 °F, kurzzeitig 248 °F
Härte der Tragseitenbeschichtung nach DIN 53505 (Shore A)	85
Spezifische Wärmeleitzahl	190 W/(K*m²)





transport- und prozessbänder

E 3/1 U0/U2 MT-NA-HACCP-FF blau FDA

Eigenschaften

Quersteifigkeit	Quersteif
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)

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
Halal	Zertifiziertes Halal-Produkt. Entspricht der Handelsvereinbarung Nr. 2011 und den Richtlinien des CODEX Alimentarius 1997 unter der Aufsicht des Islamic Food Research Centre Hong Kong & Asia Region
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.





transport- und prozessbänder

E 3/1 U0/U2 MT-NA-HACCP-FF blau FDA

Konfektionierung

Bandkantenversiegelung	Smartseal
Geeignet für Wellkanten	Nein
Profile auf der Tragseite	Ja
Profile auf der Unterseite	Ja
Mechanische Verbinder	KS

Mindesttrommeldurchmesser

Z-Verbindung, Gegenbiegung	14 mm / 0.6 in
Mindestradius feststehende Messerkante (Z-Verbindung)	3 mm / 0.1 in
Z-Verbindung, Umlenkung	8 mm / 0.3 in

Bemerkungen

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: 9/12/2023 8:43:11 AM

