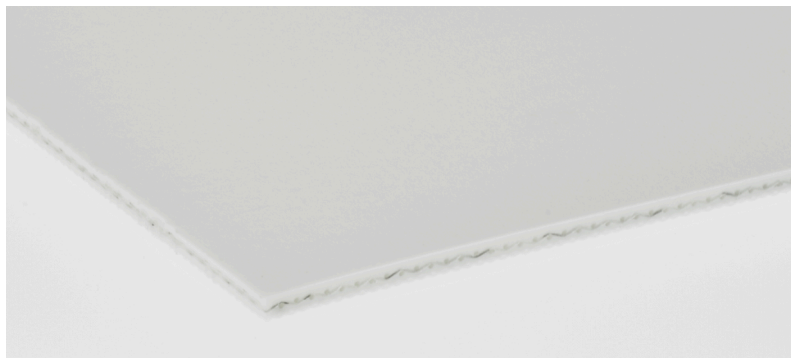


データシート

E 8/2 U0/U5 MT-HACCP (W) FDA



Art. No.: 906692

M 1:2

用途例

製菓・製パン	練生地カッティング/スタンピング工程
水産/食肉産業	食肉加工工程
食品産業	フィーダーベルト、移載ベルト; 塩搬送

注文情報

製品コード	906692
波型サイドウォールベルトとして適	可
旧製品呼称	NP 6692
供給可能幅 [mm]	3000 mm / 118.11 in
幅継ぎ加工	可

E 8/2 U0/U5 MT-HACCP (W) FDA

構造

上面材質	ポリウレタン
表面性状	平滑 (艶消し)
コーティング厚み	0.5 mm / 0.02 in
色調	白
下面の表面材質	ポリウレタン含浸
表面性状	帆布
色調	透明
芯体材質	ポリエステル縦糸と横糸からなる幅剛性のある帆布
プライ数	2
駆動面性状	平織

技術データ

総厚	1.6 mm ± 0.15 0.063 in ± 0.006
重量	1.7 kg/m ² ± 0.15 0.348 lbs/ft ² ± 0.031
k1%緩和値 (1%伸長時の有効張力) ISO 21181:2005に準拠	6.5 N/mm / 37.12 lbf/in
最小取付張率 (参考値)	0.3 %
最大取付張率 (参考値)	1 %
鋼製パネルに対する下面の摩擦係数 (ISO 21182に準拠)	0.15
使用温度範囲	-30/100 °C, 短時間 120 °C -22/212 °F, 短時間 248 °F
DIN 53505 (Shore A)に準拠した表面コーティングの硬度	92

E 8/2 U0/U5 MT-HACCP (W) FDA

特性

幅剛性	幅剛性あり
トラフコンベア	不可
アキューム搬送に適	可
傾斜搬送	不可
ナイフエッジに適	可
カーブコンベアに適	不可
難燃性要求用途	不適応
騒音防止性	標準
非常にカット耐性のあるコーティング/帆布	適合
ベルト支持	滑りテーブル (キャリアローラ可能)

食品向け

(EU) 10/2011と (EC) 1935/2004に適合	未包装の食品の搬送に関し、食品と接触することを意図するプラスチック素材及び製品に関する委員会規則 (EU 10/2011)、食品接触材料及び物品に関する欧州規則 (Regulation EC No 1935/2004) の要件を満たしています。
FDA 21CFR	アメリカ食品医薬品局 (FDA [U.S. Food and Drug Administration]) が規定する未包装の食品搬送に関する規格FDA 21CFRの要件を満たしています。
MHLW 370 V2020	未包装の食品の搬送に関する規格 (厚生省告示第370 Version 2020号) に適合
Halal	ハラール認証製品。 貿易記述2011、イスラム食品産業技術総合研究センター香港・アジア地域の管理下であるコーデックス食品規格1997のガイドラインに適合している
HACCP	HACCPコンセプトに適合した特殊設計 ; 耐湿熱性、頻繁な洗浄に最適

帯電防止処理

帯電防止	帯電防止 : ベルト内部または表面が導電性。 体積固有抵抗R(Di)は $3 \times 10^9 \Omega$ 以下
------	--

E 8/2 U0/U5 MT-HACCP (W) FDA

加工

ベルトエッジシール	スマートシール
波型サイドウォールベルトとして適	可
上面への栈付	可
下面への栈付	可
メカニカルファスナー	KS; CS-05

最小プーリ径

逆曲げ有りZ接着	24 mm / 0.9 in
Z接着時の最小プーリ径 (ナイフエッジ半径)	5 mm / 0.2 in
逆曲げ無しZ接着	14 mm / 0.6 in

備考

耐薬品性	U
------	---

データシートにおける物理データは概算値で、製品の製造環境に応じて変更することがあり、DIN50014/ISO 554に準拠した標準的な環境条件 (23°C/73°F、 相対湿度50%) で設定されています。従って、使用される温度/湿度条件によって変動があります。供給可能なベルトタイプと製造許容差については「技術情報1」とカタログNo. 317を参照ください。特注品については、書面による確認が必要です。

Date of last change: 9/4/2024 11:37:57 AM