

Produktdatenblatt

**E 4/2 U0/U0 HACCP-FF blau
FDA**



Art. Nr.: 906723

M 1:2

Anwendungen

Backwarenindustrie	Backwarentransport bei großen Produktionsbreiten
Lebensmittelindustrie	Staubband / Abweiserband; Verpackungsmaschinen für unverpackte Lebensmittel

Lieferinformationen

Artikelnummer	906723
Geeignet für Wellkanten	Nein
Standardlieferbreite	3100 mm / 122.05 in
Längsnaht möglich	Nein

E 4/2 U0/U0 HACCP-FF blau FDA

Konstruktion

Oberflächenmaterial Tragseite	Polyurethan-Imprägnierung
Oberflächenstruktur	Gewebe
Farbe	Himmelblau (~RAL 5015)
Oberflächenmaterial Laufseite	Polyurethan-Imprägnierung
Oberflächenstruktur	Gewebe
Farbe	Himmelblau (~RAL 5015)
Zugträgermaterial	Querweiches textiles Flächengebilde aus Polyester
Anzahl Gewebelagen	2
Laufseitenbindung	Spezielle Konstruktion

Technische Daten

Gesamtdicke	1.05 mm ± 0.1 0.041 in ± 0.004
Gewicht	0.9 kg/m ² ± 0.1 0.184 lbs/ft ² ± 0.02
k1%-Wert relaxiert (Trumkraft bei 1% Banddehnung), ermittelt in Anlehnung an ISO 21181:2005)	3 N/mm / 17.13 lbf/in
Empfohlene min. Auflegedehnung	0.3 %
Empfohlene max. Auflegedehnung	1 %
Reibungszahl Laufseite gegen Stahlblech gemäß ISO 21182	0.2
Reibungszahl Tragseite gegen Stahlblech gemäß ISO 21182	0.21
Zulässige Betriebstemperatur	-30/100 °C, kurzzeitig 120 °C -22/212 °F, kurzzeitig 248 °F
Wärmedurchgangskoeffizient	190 W/(K*m ²)

E 4/2 U0/U0 HACCP-FF blau FDA

Eigenschaften

Quersteifigkeit	Querweich
Muldungsfähig	Ja
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

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.
--------------	--

E 4/2 U0/U0 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 - 70 x 11,5 mm, Gegenbiegung	14 mm / 0.6 in
Stufenverbindung, Umlenkung	16 mm / 0.6 in
Mindestradius feststehende Messerkante (Z-Verbindung)	3 mm / 0.1 in
Z-Verbindung - 70 x 11,5 mm, Umlenkung	8 mm / 0.3 in
Bemerkungen	Kleinerer Trommeldurchmesser für Z-Verbindung mit Gegenbiegung auf Anfrage

Bemerkungen

Chemische Beständigkeit	U0
--------------------------------	----

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: 5/21/2025 11:35:44 AM