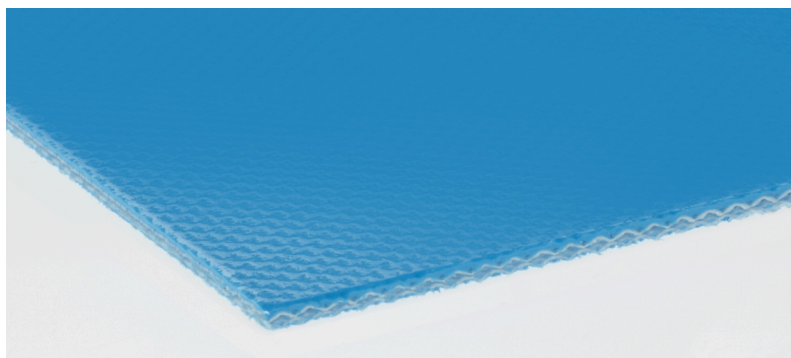


Produktdatenblatt

# E 4/2 U0/R2 HACCP-FF blau FDA



Art. Nr.: 906869

M 1:2

### Anwendungen

<b>Backwarenindustrie</b>	Backwarentransport bei großen Produktionsbreiten; Teigtransport
<b>Fischindustrie &amp; Fleischindustrie</b>	Fleischverarbeitung; Geflügeltransport
<b>Lebensmittelindustrie</b>	Schrägtransport und Positionierung von Lebensmitteln; Inspektionsband

### Lieferinformationen

<b>Artikelnummer</b>	906869
<b>Geeignet für Wellkanten</b>	Nein
<b>Standardlieferbreite</b>	3100 mm / 122.05 in
<b>Längsnaht möglich</b>	Ja

### E 4/2 U0/R2 HACCP-FF blau FDA

#### Konstruktion

<b>Oberflächenmaterial Tragseite</b>	High Grip
<b>Oberflächenstruktur</b>	Glatt
<b>Beschichtungsdicke</b>	0.2 mm / 0.008 in
<b>Farbe</b>	Himmelblau (~RAL 5015)
<b>Oberflächenmaterial Laufseite</b>	Polyurethan-Imprägnierung
<b>Oberflächenstruktur</b>	Gewebe
<b>Farbe</b>	Transparent
<b>Zugträgermaterial</b>	Quersteifes Gewebe aus Polyester in Kette und Schuss
<b>Anzahl Gewebelagen</b>	2
<b>Laufseitenbindung</b>	Ripsbindung

#### Technische Daten

<b>Gesamtdicke</b>	1.35 mm ± 0.15 0.053 in ± 0.006
<b>Gewicht</b>	1.55 kg/m <sup>2</sup> ± 0.15 0.317 lbs/ft <sup>2</sup> ± 0.031
<b>k1%-Wert relaxiert (Trumkraft bei 1% Banddehnung), ermittelt in Anlehnung an ISO 21181:2005)</b>	5.5 N/mm / 31.41 lbf/in
<b>Empfohlene min. Auflegedehnung</b>	0.3 %
<b>Empfohlene max. Auflegedehnung</b>	1 %
<b>Reibungszahl Laufseite gegen Stahlblech gemäß ISO 21182</b>	0.15
<b>Zulässige Betriebstemperatur</b>	-30/100 °C -22/212 °F
<b>Härte der Tragseitenbeschichtung nach DIN 53505 (Shore A)</b>	76
<b>Wärmedurchgangskoeffizient</b>	135 W/(K*m <sup>2</sup> )

### E 4/2 U0/R2 HACCP-FF blau FDA

#### Eigenschaften

<b>Quersteifigkeit</b>	Quersteif
<b>Muldungsfähig</b>	Nein
<b>Staufähig</b>	Nein
<b>Geeignet für Messerkanten</b>	Ja
<b>Einsatz als Kurvenband</b>	Nein
<b>Schwer entflammbar</b>	Nein
<b>Geräusentwicklung</b>	Normal
<b>Flusenfreie Bandkonstruktion: Bandkanten sind verschleißfest und flusen nicht.</b>	Ja
<b>Bandunterstützung</b>	Tisch (Tragrollen möglich)

#### 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>Halal</b>	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
<b>HACCP</b>	Spezielle Konstruktion, die das HACCP Konzept unterstützt. Beständig gegenüber heißem Wasser; besonders geeignet für häufiges Reinigen.

### E 4/2 U0/R2 HACCP-FF 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>	Nein
<b>Profile auf der Tragseite</b>	Ja
<b>Profile auf der Unterseite</b>	Ja
<b>Mechanische Verbinder</b>	Auf Anfrage; KS

#### Mindesttrommeldurchmesser

<b>Z-Verbindung, Gegenbiegung</b>	30 mm / 1.2 in
<b>Mindestradius feststehende Messerkante (Z-Verbindung)</b>	3 mm / 0.1 in
<b>Z-Verbindung, Umlenkung</b>	14 mm / 0.6 in

#### Bemerkungen

<b>Chemische Beständigkeit</b>	Auf Anfrage
--------------------------------	-------------

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: 1/5/2026 9:29:41 AM