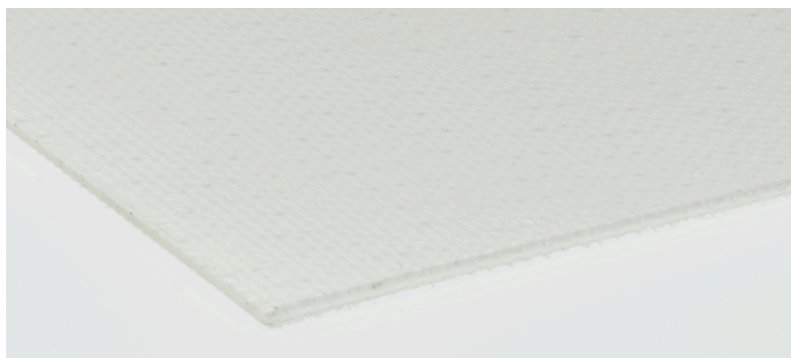


Produktdatenblatt

E 4/2 U0/U/S2 HACCP-FF weiss FDA



Art. Nr.: 906877

M 1:2

Anwendungen

Süßwarenindustrie	Transport von klebendem/adhäsivem Transportgut (Müsliriegel, Karamell, Toffee); Kühlkanalband
Lebensmittelindustrie	Schrägtransport und Positionierung von Lebensmitteln; Verpackungsmaschinen für unverpackte Lebensmittel; Folienmaschinen und Schrumpfolienanlagen

Lieferinformationen

Artikelnummer	906877
Geeignet für Wellkanten	Nein
Standardlieferbreite	3100 mm / 122.05 in
Längsnaht möglich	Auf Anfrage

E 4/2 U0/U/S2 HACCP-FF weiss FDA

Konstruktion

Oberflächenmaterial Tragseite	Silikon
Oberflächenstruktur	Glatt
Beschichtungsdicke	0.2 mm / 0.008 in
Farbe	Weiß (~RAL 9010)
Oberflächenmaterial Laufseite	Polyurethan-Imprägnierung
Oberflächenstruktur	Gewebe
Farbe	Transparent
Zugträgermaterial	Quersteifes Gewebe aus Polyester in Kette und Schuss
Anzahl Gewebelagen	2
Laufseitenbindung	Leinwandbindung

Technische Daten

Gesamtdicke	1.1 mm ± 0.1 0.043 in ± 0.004
Gewicht	1.1 kg/m ² ± 0.15 0.225 lbs/ft ² ± 0.031
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	0.15
Zulässige Betriebstemperatur	-30/100 °C, kurzzeitig 120 °C -22/212 °F, kurzzeitig 248 °F
Härte der Tragseitenbeschichtung nach DIN 53505 (Shore A)	30
Wärmedurchgangskoeffizient	180 W/(K*m ²)

E 4/2 U0/U/S2 HACCP-FF weiss FDA

Eigenschaften

Quersteifigkeit	Quersteif
Muldungsfähig	Nein
Staufähig	Nein
Geeignet für Messerkanten	Ja
Einsatz als Kurvenband	Nein
Schwer entflammbar	Nein
Geräusentwicklung	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
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/U/S2 HACCP-FF weiss FDA

Konfektionierung

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

Mindesttrommeldurchmesser

Z-Verbindung, Gegenbiegung	14 mm / 0.6 in
Stufenverbindung, Gegenbiegung	30 mm / 1.2 in
Stufenverbindung, Umlenkung	20 mm / 0.8 in
Z-Stufenverbindung, Gegenbiegung	30 mm / 1.2 in
Mindestradius feststehende Messerkante (Z-Verbindung)	3 mm / 0.1 in
Z-Stufenverbindung, Umlenkung	20 mm / 0.8 in

Bemerkungen

► **Gute Ablöseigenschaften.**

Chemische Beständigkeit	S
-------------------------	---

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: 3/24/2025 6:30:45 AM