

Je mehr wir über Ihre Anforderungen wissen,
desto präziser wird unsere Lösung.

Ihre Kontaktdaten/Ansprechpartner

Name: _____

Telefon: _____

Unternehmen: _____

Mobil: _____

PLZ, Ort: _____

E-Mail: _____

Straße, Nr.: _____

Haben Sie schon Erfahrungen bezüglich der Separatorenbänder von Esband?

Nein, bitte nehmen Sie Kontakt mit uns auf

Ja, wir hatten schon am _____ Kontakt mit Ihrem Unternehmen

Ihre Maschinendaten:

Typ: _____

Trommel mit Kühlung: nein ja, Temp. _____°C

Kettenantrieb: nein ja

Ihre Anforderungen an Separatorenbänder:

Aktueller Bandtyp: _____

Bandlänge (Original): _____ mm außen innen

Bandbreite (Original): _____ mm

Banddicke (Original): _____ mm

Ihre Anforderungen bei der Verarbeitung:

Fleischart: _____

Knochen Knorpel

Federn Sehnen

Obst-/Gemüseart: _____

Fischart: _____

Recyclingart: _____

Sonstige Anmerkungen: _____

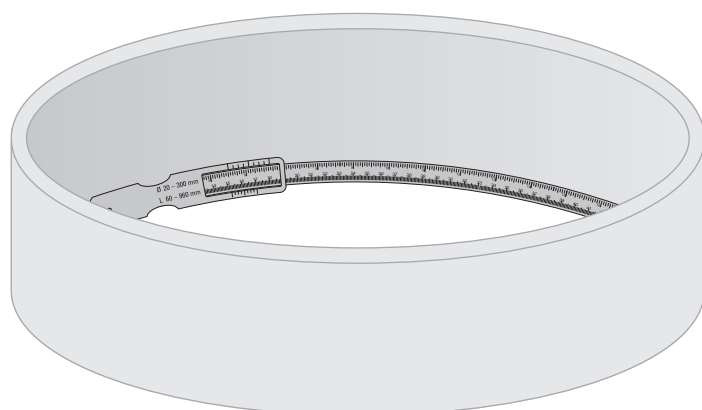
Messen der Separatorenbänder

Diese Anleitung soll Missverständnissen vorbeugen, damit Sie Ihr gewünschtes Esband erhalten. Idealerweise erfolgt die Messung bei 20 °C / 45 % rF.

Länge:

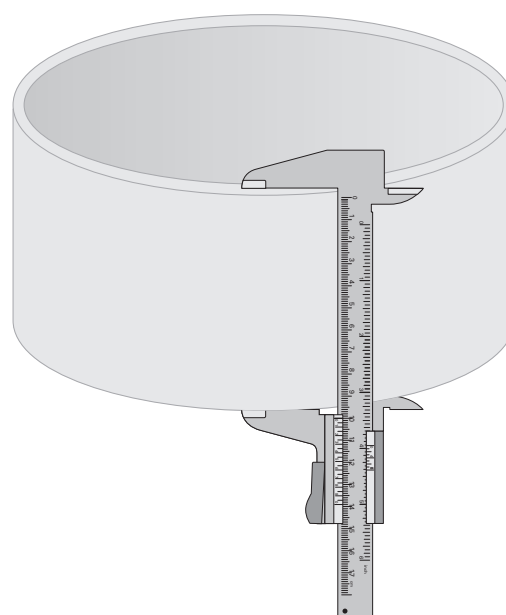
Die Länge der Separatorenbänder wird grundsätzlich innen gemessen und angegeben. Diese kann z. B. mit einem Umfangband gemessen werden.

(vereinfachte Möglichkeit, entspricht nicht der DIN EN ISO 16851)



Breite:

Zum Messen der Breite, muss das Band hochkant in runder Form auf einer ebenen Fläche abgelegt werden. Dann kann die Breite z. B. mittels eines Messschiebers abgenommen werden.



Typen FX-1802-1807

Type	Laufseite	Härte LS	Tragseite	Härte TS	Profilierung	Einsatzempfehlung
1802	FX	80 Shore A	FX	80 Shore A	X oder W	Fisch*, Gemüse, Fleisch ohne Knochen
1803	FX	80 Shore A	FX 92	92 Shore A	X oder W	Fleisch mit schwachen Knochen
1804	FX 92	92 Shore A	FX 92	92 Shore A	X oder W	Fleisch mit schwachen Knochen und Kettenantrieb
1805	FX	80 Shore A	GX 90	90 Shore A	X oder W	Fleisch mit starken Knochen/Sehnen
1806	GX 90	90 Shore A	GX 90	90 Shore A	X oder W	Fleisch mit starken Knochen/Sehnen und Kettenantrieb
1807	FX	80 Shore A	GX 70	70 Shore A	X oder W	Fisch*, Gemüse

* abhängig vom Fett-/Ölgehalt.
1802 für geringen Fett-/Ölgehalt, 1807 für höheren Fett-/Ölgehalt.