

Produkt-Daten

GX-1807



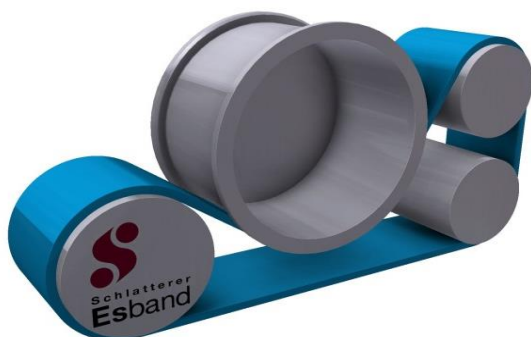
Produktbeschreibung:

Quetschband für Weichseparatoren. Bevorzugt für die Verarbeitung von Fisch, Gemüse und Fleisch ohne Knochen.
Alternative zu Gummibänder.

Max Schlatterer
GmbH & Co. KG
Alt-Ulmer-Str. 3
89542 Herbrechtingen
Tel.: +49(0)7324 15-0
Fax.: +49(0)7324 15-280
www.esband.de
into@esband.de

Produkt - Daten:

Zugträger:	Endlos gefertigtes Spezialgewebe Hoch reißfest und dehnungsarm
Laufseite:	Thermoplastisches Polyurethan mit 90 ± 5 Shore A Oberfläche strukturiert mit X- oder W-Profil
Transportseite:	Thermoplastisches Polyurethan mit 70 ± 5 Shore A Oberfläche strukturiert mit X- oder W-Profil
Fertigungsmaße:	Länge 1300 - 3000 mm Breite 150 - 300 mm Dicke 10,0 - 17,0 mm
Toleranzen:	Länge $\pm 1,0$ % Breite $\pm 0,5$ mm Dicke $\pm 0,2$ mm
Allgemein:	Farbe natur mit Kantenversiegelung Beschichtungen für den Kontakt mit Lebensmittel geeignet, gemäß den Vorschriften der FDA und der VO (EU) 10/2011



Eigenschaften:

- gute Verschleiß- und Abriebfestigkeit
- hohe Zugfestigkeit / Weiterreißwiderstand
- leichte Bandreinigung
- temperaturbeständig von -25 bis $+80$ °C
- sehr gute Beständigkeit gegen Öle u. Fette
- ausgezeichnete Hydrolysebeständigkeit
- gute Kälteflexibilität
- hohe Resistenz gegen Mikroorganismen

Alle Angaben in diesem Datenblatt entsprechen dem derzeitigen Stand der Technik. Änderungen sind ohne vorherige Ankündigung möglich.
Die genannten Werte dienen lediglich der Information. Sie bedeuten nicht die Zusicherung einer bestimmten Eigenschaft. Dieses Datenblatt ersetzt keine Beratung seitens unseres technischen Vertriebs. Alle hier aufgeführten Werte entsprechen Laborbedingungen und sind nicht zwangsläufig auf Produktionsbedingungen übertragbar. Die Max Schlatterer GmbH & Co. KG hat keinen Einfluss auf Ihre Anwendung und Ihre Produktionsbedingungen, deshalb kann auch keine Haftung übernommen werden.

Stand: 06.2019