

Produktbeschreibung

- Quetschband für Weichseparatoren
- Bevorzugt für die Verarbeitung von Fisch, Gemüse und Fleisch ohne Knochen
- Alternative zu Gummibändern
- Farbe natur mit Kantenversiegelung
- Beschichtung für den Kontakt mit Lebensmittel geeignet gemäß FDA und VO (EU) 10/2011

Produktdaten

Zugträger:	Endlos gefertigtes Spezialgewebe Hoch reißfest und dehnungsarm
Laufseite:	Thermoplastisches Polyurethan mit 71 ± 5 Shore A ¹ Oberfläche strukturiert mit X- oder W- Profil
Transportseite:	Thermoplastisches Polyurethan mit 71 ± 5 Shore A ¹ Oberfläche strukturiert mit X- oder W- Profil
Fertigungsabmessungen ² :	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

Eigenschaften



- Gute Verschleiß- und Abriebfestigkeit
- Sehr robuste Bandkonstruktion
- Leichte Bandreinigung
- Temperaturbeständig von -25°C bis $+80^{\circ}\text{C}$
- Sehr gute Beständigkeit gegen Öle und Fette
- Ausgezeichnete Hydrolysebeständigkeit
- Gute Kälteflexibilität
- Hohe Resistenz gegen Mikroorganismen

¹ Gemessen nach DIN ISO 7619-1

² Mögliche Breiten und Dicken sind abhängig von der zu produzierenden Länge

Alle Angaben in diesem Datenblatt entsprechen dem heutigen Stand der Technik und Wissens, Änderungen sind vorbehalten. Dritte, an die dieses Datenblatt weitergegeben wird, können daraus keine Ansprüche herleiten. Angegebene Produkteigenschaften dienen der Information, sind unverbindlich und gelten nicht als zugesicherte Eigenschaft. Die angegebenen Daten ersetzen nicht eine detaillierte Prüfung der Produkteigenschaften im jeweiligen Anwendungsfall durch den Verwender oder die Beratung seitens unseres technischen Vertriebs. Alle hier aufgeführten Werte wurden unter Laborbedingungen ermittelt und sind nicht ohne Weiteres auf Produktionsbedingungen übertragbar. Die Max Schlatterer GmbH & Co. KG hat keinen Einfluss auf Ihre Anwendung und Ihre Produktionsbedingungen, deshalb kann keine Haftung übernommen werden.