


UM 9/2-16 WH GL, PU White

ESTRUCTURA DE LA BANDA		DÍAMETROS DE LA POLEA	
Numero de lonas	2	Flexión Normal	20 mm
Trama	Rígida	Flexión Opuesta	30 mm
CUBIERTA SUPERIOR		MÉTODO DE EMPALME	
Color	Blanco		FINGER
Espesor lona superior	0.33 mm		
Dureza lona superior	88° shore A		
Superficie	Lisa		
CUBIERTA INFERIOR		COEFICIENTE DE FRICCIÓN	
Espesor Total	1.5 mm	En acero inoxidable BA	0.25
Peso	1.4 kg/m ²	En acero inoxidable BA	0.25
Antiestática	SI	En acero inoxidable 2D	0.30
Ancho máximo de producción	3000 mm	Sobre placa de acero laminado	0.25
FUERZA DE LA BANDA		Lámina de plástico (superficie brillante)	0.25
Carga de rotura	130 daN/cm		
Máxima carga de trabajo sugerida	10 daN/cm		
Carga de trabajo al 1% de elongamineto	8 daN/cm		
CONDICIONES DE OPERACIÓN			
Temperatura Max y Min al contacto con la banda	- 30 +80° C		

Observación: Banda utilizada para transporte de alimentos, especialmente de chocolate y derivados, así como productos con aceites y grasas vegetales, para enfriamiento túneles de secado y la industria de confitería. La banda posee unas características que la hacen altamente resistente a los aceites, las grasas y la abrasión. **Apropiado para el contacto directo con cualquier tipo de producto alimenticio de acuerdo con normas de la FDA / USDA.**