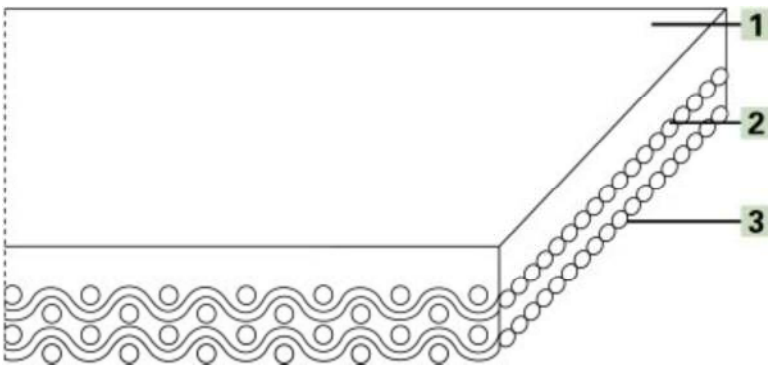


## 製品概要

製品グループ:	PVC 搬送/加工用ベルト
製品サブグループ:	ハイサン食品搬送/加工用ベルト
適合産業分野:	魚肉; 一般食品搬送/加工; 食肉; 鶏肉
適合用途:	食品の加工/搬送
製品特性:	食品に適合; 耐油脂性
搬送方法:	水平; 上昇傾斜

## 製品構造 (拡大図)



## 製品構造/設計

1 搬送側 (材質):	PVC被覆
1 搬送側 (表面):	艶無
1 搬送側 (付着性):	中度付着性
1 搬送側 (色調):	ホワイト
2 心体層 (材質):	ポリエステル(PET)
プライ数:	2
3 走行側/プリー側 (材質):	ポリエステル織布(PET)
3 走行側/プリー側 (表面):	含浸織布
3 走行側/プリー側 (色調):	ホワイト

## 製品特性

スベリ台使用:	○
キャリヤローラ:	○
カーブ搬送:	×
ナイフエッジ走行:	×
永久帯電防止:	○
金属検知器適用:	○
難燃性:	×
食品適合 FDA:	○
食品適合 USDA:	○
食品適合 EU適合:	○

## 技術データ

ベルト厚さ:	2.8 mm	0.11 in.
ベルト重量:	3.2 kg/m <sup>2</sup>	0.66 lbs./sq.ft
ナイフエッジ最小半径:	NA mm	NA in.
最小ドラム/プーリ径:	60 mm	2.4 in.
逆屈曲がある場合の最小プーリ径:	80 mm	3.1 in.
1%伸ばすに要する単位巾当り張力K1% (静的値) (ハバジット基準320.111):	12 N/mm	69 lbs./in.
1%伸ばすに要する単位巾当り張力K1% (弛緩時 ISO 21181/EN 1723 ハバジット規格 SOP3-155):	7 N/mm	40 lbs./in.
単位巾当り許容引張強さ	12 N/mm	69 lbs./in.
許容温度 連続使用:	最低 -10 ° C 最高 80 ° C	最低 14 ° F 最高 176 ° F
防錆処理鋼板滑り台上の摩擦係数:	0.25 [-]	0.25 [-]
製造巾:	3000 mm	118 in.

数値はいずれも標準条件(23°C 相対湿度50%)における概略値を示しており(DIN 50005/ISO 554) 標準ジョイント方式に基づいています

## その他

耐性等級:	7 (これらの表示は特性を保証するものではありません)
取付け/取扱い要領:	初期張率(ε)は0.3%以下にしないで下さい
制約:	この製品はATEX指令 (爆発性の雰囲気—ATEX95基準またはEU条例94/9) に基づいたテストをまだ行っていないためそれぞれの環境でユーザが分析を行うことを前提としています

## 説明

*	計算値ではありません
1)	USDAからの承認は1997年9月24日以降それまでの承認方法が廃止されており承認の為の受付は行われていません
2)	異なる被覆材 (エラストマー/天然繊維/シリコン/その他) を含む製品は2002/72/EC 条例に適合していません
3)	表面性状; 加工面における算術平均粗さ Ra (JIS B0601/ISO 4287に準拠)
8)	走行/プーリ側の摩擦係数が高いため滑り台上での使用は制限があります
BgVV	ドイツ連邦消費者健康保護/獣医学協会
EEC	ヨーロッパ経済共同体
EU	欧州連合2002/72/EC)
FDA	米国食品医薬品局
NA	該当なし
NAP	不適合
USDA	米国農業省 (食品安全調査サービス ワシントン)
JFRL	財団法人日本食品分析センター

## 製造物責任 使用責任

ハバジット製品の選択と使用は、当該選択および使用がハバジットの正規販売員による推奨に基づいて行われなかった場合、製品の安全性に関連する領域を含め、顧客の皆様の責任となります。指示・情報はすべて、推奨であり、信頼できるものと考えていますが、通常または特定の使用についてのこれらの正確性または妥当性に関して、明示または黙示を問わずいかなる種類の表明および保証も一切行うものではありません。ここに示されているデータは、試験室内で小規模テスト設備により標準テスト条件で得られたもので、必ずしも工業用途の製品性能に適合するものではありません。新しい知識や経験により、予告なしで短期間に修正・変更が行われることがあります

使用条件はハバジットやその関係会社の支配外のことなので、ここに記述した製品の適合性や処理能力について当社は責任を一切負うことができません。同じことが、処理実績・生産・製造品ならびに発生する欠陥、損害、間接損害および更に広範囲の結果についても適用されます。