



Технические данные FX 1805



Наименование изделия:

Мяльная пищевая специальная лента для разделения мягких компонентов. Данный тип рекомендуется для применения в мясокостных сепараторах (жиловщиках) для переработки сырья, где присутствуют кости, включая острые грани.

Технические параметры

Армирующий каркас: Специальная бесшовная синтетическая ткань, стойкая к раздиру и порезу, низкое удлинение под рабочей нагрузкой.

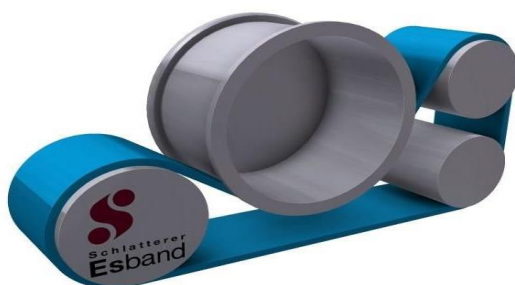
Нижняя сторона (к валам): **Термопластичный ПУ**, твердость 80 +/- 5 Шор А; поверхность с мелким рифлением (типа 'X' или 'W'). Входит в перечень FDA (разрешение на прямой контакт с пищевыми продуктами, включая все виды жиров и масел).

Верхняя (рабочая) сторона: **Термопластичный ПУ**, твердость 90 +/- 5 Шор А; Толщина приблизительно 3 мм, поверхность с мелким рифлением (типа 'X' или 'W'). Входит в перечень FDA.

Интервал производимых размеров (мм):	Внутр. длина:	1300 – 3000
	Ширина:	150 – 300
	Толщина:	10.0 - 17.0

Допуски:	Длина:	± 1.0 %
	Ширина:	± 0.5 мм
	Толщина:	± 0.2 мм

Цвет покрытия: Белый или Синий; борта ленты полностью закрыты тем же пластиком ПУ.



Преимущества:

- Высокая абразивостойкость ПУ покрытия
- Очень прочная конструкция
- Поверхности легко чистятся
- Рабочая температура до + 80° C
- Масло и жиростойкость
- Увеличенный срок службы

Величины параметров, указанные выше, соответствуют текущему состоянию технологии производства. Фирма производитель оставляет за собой право изменений этих параметров перед предварительными уведомлениями.

Предоставленная информация предназначена исключительно для общего ознакомления и не является гарантией на какие-либо свойства продукта. Настоящий перечень параметров НЕ заменяет технической консультации наших инженеров, в случае необходимости.

Параметры, указанные выше, были определены в лабораторных условиях и не могут быть всецело перенесены на реальные условия работы продукта. Фирма производитель не имеет никакого влияния на конкретное применение продукта в рабочих условиях потребителей.