

siegling transilon
transport- und prozessbänder



AUSSTECHBÄNDER FÜR PROZESSSICHERE TEIGVERARBEITUNG

AUSSTECHBÄNDER FÜR PROZESSSICHERE TEIGVERARBEITUNG

Zum Schneiden und Ausstechen von Teig sind die praxiserprobten Ausstechbänder von Forbo Siegling erste Wahl. Mit außerordentlich hoher Schnitt- und Stanzfestigkeit liefern sie exzellente Schneidergebnisse über lange Zeit.

Neben der stanzfesten Bandkonstruktion überzeugen sie durch gute Planlage, einen stabilen Bandlauf und eine hohe Lebensdauer.

Besonders bei der Übergabe von Teiglingen ist ein gutes Ablösen vom Band gefragt: Die matte Oberfläche beider Bänder erfüllt diese Anforderung auch bei klebrigem Teig. Die blaue Farbe des E 8/2 U0/U5 MT HACCP FDA bietet zudem noch einen Hygienevorteil und unterstützt so das HACCP Hygienekonzept.

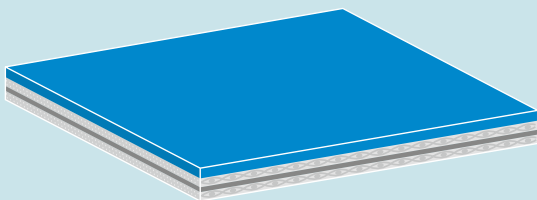
Zwei Alternativen – für jeden Teig die geeignete Lösung.

Darüber hinaus sind beide Typen selbstverständlich

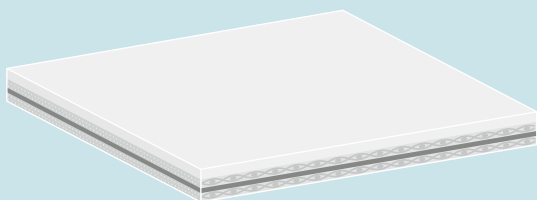
- HACCP-konform,
- den Verordnungen 21 CFR der FDA, der (EG) 1935/2004 und (EU) 10/2011 für unverpackte Lebensmittel entsprechend,
- geeignet für Messerkanten (5 mm),
- gut zum Aufschweißen von Wellkanten und Profilen geeignet,
- mit Smartseal Bandkantenversiegelung ausrüstbar.



E 8/2 U0/U5 MT-HACCP blau FDA
Artikelnummer 906804



E 8/2 U0/U5 MT-HACCP weiß FDA
Artikelnummer 906692



Besondere Eigenschaften

- gute Ablöseeigenschaft
- beständig gegen hohe mechanische Belastung
- abriebbeständig
- Profil- und Wellkantenverschweißung möglich
- Bandkantenversiegelung Smartseal möglich
- Zugträger mit hohem $k_{1\%}$ Wert

Anwendungsbereiche

- Schneide- und Stanzvorrichtungen (Teiglinge, Teigbahnen)
- Schrägtransport kleiner Produkte mit Wellkanten und Profilen
- Salzverarbeitung

Tragseite	Urethan
Laufseite	Urethan imprägniert
Oberfläche	Matt
Shore A [°]	92
d_{\min} [mm]	$r = 5$
Gesamtdicke [mm]	1,6
Zugkraft bei 1% Dehnung ($k_{1\%}$ relaxiert) [N/mm Breite]	6
Gewicht [kg/m ²]	1,7
Zulässige Betriebstemperatur [°C]	-30 bis +100