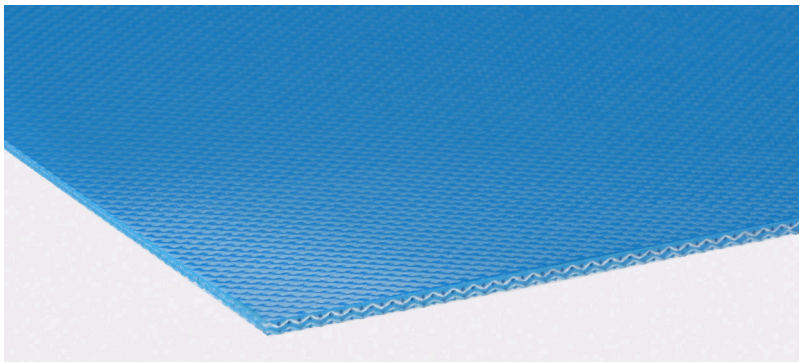
产品技术参数表

E 4/2 U0/U2
HACCP-FF-PS-HT blue FDA



件号: 906834 M 1:2

应用

烘焙行业	面团切断装置和冲压装置; Oven infeed und outfeed belt
糖果行业	巧克力棒和谷物棒的成型
渔业和肉食行业	肉类加工

订单信息

件号	906834
适合波状挡边	是
标准供货宽度	3200 mm / 125.98 in
可以纵拼	请垂询

E 4/2 U0/U2 HACCP-FF-PS-HT blue FDA

结构

上表面材料	聚氨酯
表面结构	光滑
涂层厚度	0.2 mm / 0.008 in
颜色	天蓝 (~RAL 5015)
传动面表面材料	聚氨酯浸渍
表面结构	织物
颜色	天蓝 (~RAL 5015)
强力层材料	横向稳定聚酯经纱和纬纱织物
织物层数	2
传动面编织方式	棱纹编织

技术参数

总厚度	1.45 mm ± 0.15 0.057 in ± 0.006
重量	1.45 kg/m² ± 0.15 0.297 lbs/ft² ± 0.031
松弛k1%值（1%伸长率时的有效拉力），按照ISO 21181:2005确定	5 N/mm / 28.55 lbf/in
最小安装伸长率	0.3 %
最大安装伸长率	1 %
驱动面对钢板的摩擦系数（按 ISO 21182 标准）	0.16
顶面对钢板的摩擦系数（按 ISO 21182 标准）	0.4
允许的工作温度	-30/120 °C, 短时 130 °C -22/248 °F, 短时 266 °F
上表面涂层硬度（Shore A），依据DIN 53505	87
热传递系数	130 W/(K*m²)

E 4/2 U0/U2 HACCP-FF-PS-HT blue FDA

特性

横向刚性	横向稳定
可成槽	否
适合堆积	否
爬坡输送	否
适合刀口	是
适合转弯	否
阻燃	否
噪声发展	普通
降低剩余收缩的皮带结构	是
防飞边设计：皮带边缘耐磨且无飞边	是
皮带支撑	托板（也可以是托辊）

食品特性

符合(EU) 10/2011和(EC) 1935/2004标准	按照食品安全规则EC 1935/2004和EU 10/2011，可用于输送未包装食品
FDA 21CFR	按照FDA指南21CF，可用于输送未包装食品
MHLW 370 V2020	符合输送未包装食品的MHLW#370(Ministry of Health and Welfare Notification No. 370 Version 2020)规则。
Halal	通过认证的Halal产品。满足贸易说明2011号规则和食品法典委员会1997号指南，由香港和亚洲地区穆斯林食品研究中心监督
HACCP	支持HACCP概念的特殊设计；耐热水；频繁清洁应用的理想产品。

静电特性

抗静电的	在皮带内部或表面有导电部件的皮带材料。在纵向皮带皮带的导电性：R(Di) < 3*10⁸Ω

E 4/2 U0/U2 HACCP-FF-PS-HT blue FDA

后加工

皮带封边	Smartseal封边
适合波状挡边	是
顶面挡板/导条	是
底面导条	是
机械钉扣	HS-21; HS-27; KS

最小滚轮直径

单层齿接 (70 x 11,5 mm)，有反向弯曲	24 mm / 0.9 in
Mechanical KS fastener (single-ply) with overlap splice, bending	24 mm / 0.9 in
Mechanical KS fastener (single-ply) with Z-splice, bending	24 mm / 0.9 in
Mechanical KS fastener (single-ply) with Z-splice, counter-bending	30 mm / 1.2 in
最小半径，单层齿接刀口	3 mm / 0.1 in
单层齿接 (70 x 11,5 mm)，无反向弯曲	14 mm / 0.6 in
附注	单层齿接并有反向弯曲的更小滚轮直径请垂询。

附注

耐化学腐蚀性	U

本数据表中的物理数据为近似值，可能根据生产条件有所改变，并且是在标准外界条件下（23°C/70°F，相对湿度50%）根据DIN 50014/ISO
554标准确定的，气温的波动可能会导致其变化。请查阅我们的编号为317的手册“技术信息1”，该手册包含了可供货的带型及其制造公差。定制带型需要书面确认。

Date of last change: 8/26/2026 8:10:25 AM