

Ленты для кондитерского производства.



Анти-статик	Толщина, мм	Вес, кг/м	Нагрузка при удлинении, н/мм		Температурный диапазон (°C)		Макс. ширина без соедин. мм	Сравн. коэфф. трения	Мин. огибаемый диаметр	Поставка со склада в Минске в течение 1-5 раб. дней
			на 1%	Макс. растяж.	мин	макс				
+	0,6	0,7	4	4	-20	+100	2000	HF	↗	1M4U0-U1W SA
	1,2	0,7	4	4	-20	+100	1700	LF	↗	1M4U0-U2 PN
	0,7	0,8	4	4	-20	+100	2000	MF	↗	1M4U0-U2W
+	1,0	1,1	6	6	-10	+60	3000	MF	20	1M6U0-V5W
	1,3	1,5	6	12	-20	+100	2000	MF	↗	2M5U0-U2 W
	2,0	2,3	8	16	-10	+60	3000	MF	30	2M8U0-V5W
	2,5	2,9	12	24	-10	+60	3000	MF	60	2M12U0-V10W
	4,2	4,9	18	36	-10	+60	3000	MF	100	3T18U0-V15W
	2,0	2,2	4	4	-20	+60	2000	LF	20	EL4-U20W
	1,3	1,5	6	12	-20	+100	2000	MF	↗	2M5U0-U2HP W*

Обозначение продукции.



Тканевый каркас

- M Жёсткий
- T Гибкий
- MT Составной
- EL Без текстильного слоя
- SILON Нетканый
- U Полиуретан
- V Полихлорвинил (ПВХ)

Коэффициент трения транспортирующей стороны

- LF Поверхность с низким коэффициентом трения
- MF Поверхность со средним коэффициентом трения
- HF Поверхность с высоким коэффициентом трения

Другие характеристики

- A Антистатичность (упоминается, если есть не антистатичные варианты)
- HP Высокое качество
- PN Структура поверхности в виде перевернутой пирамиды
- S Мягкое полуретановое покрытие
- SP Лента шириной 3000 мм. из полиуретана
- TR Прозрачный
- W Белый цвет в соответствии со стандартом FDA

Коэффициенты трения приводных поверхностей

Тип покрытия	Стальной лист	Ламинир. пластик или древесина	Сталь. ролик	Обрезинен. ролик
0, U0	0,20	0,25	0,20	0,30
U3, U5	0,40	0,50	0,40	0,60
S0	0,30	0,40	0,30	0,50

* Аналог.

↗ - Ножевой разворот.





Тип ленты.	Технические особенности ленты.	Применение в технологических процессах.
1M4U0-U1W SA	Лента гладкая. Допускает пожевые развороты.	Охлаждающий тоннель после глазуковки конфет шоколадом.
1M4U0-U2 PN	Лента со структурой. (Для нанесения рисунка на доньшики конфет)	
1M4U0-U2W	Гладкая поверхность При t меньше 100° Допускает пожевые развороты. При контакте с шоколадом на шкивах свыше 20 мм.	Транспортировка горячей карамели. Подающие короткие ленты на упаковочных автоматах.
1M6U0-V5 W	Для карамели.	Подающие короткие ленты на упаковочных автоматах.
2M5U0-U2 W	Подача конфет до обёрточной головки.	Транспортеры и шататели обёрточных машин "Нагема"
2M5U0-U2HP W*	При диаметрах шкивов больше 20мм.	Транспортировка зефира в шоколаде.
2M8U0-V5 W	При диаметрах шкивов свыше 30 мм.	Производство ириса, подача охлаждённой массы к вырубке. Транспортировка охлажденной карамели.
2M12U0-V10 W	При более высоких нагрузках и диаметрах шкивов свыше 60 мм. прямые транспортеры	Производство ириса, подача охлажденной массы к вырубке. Транспортировка муки, сахара.
3T18U0-V15 W	желобчатые транспортеры	Транспортировка муки, сахара.
E14-U20W	Отсутствие тканевого каркаса исключает проблему истирания кромок..	Вафле-памазочные машины.



Наш адрес:

г. Минск, г. Киев, г. Москва.

тел. +375 29 755-93-03

Веб-сайт:

<http://www.mir-remney.ru>

E-mail:

cherkasov@mir-remney.ru

Skype:

Cherkasov_Aleksandr

QIP, ICQ: 478-765-227

Являемся официальным представителем фирм производителей зубчатых, клиновых, вариаторных ремней, транспортёрных лент и цепей, мотор-редукторов и вариаторов. Изготавливаем конвейеры различн. типов



* - аналог



Поставка лент со склада в течении 1-5 дней.

Лентами "CHIORINO" комплектуется оборудование для изготовления шоколада ведущей швейцарской фирмой "SIG", что является свидетельством высокого качества лент.

Имеем сеть представителей по всей территории СНГ.

Приглашаем к сотрудничеству организации, заинтересованные в распространении нашей продукции.