

Type :

Type :
Typ :
Tipo :

WOOLTOP® + ALTHO-CLEAN®

Descriptif

Description
Beschreibung
Descrizione

Feutre aiguilleté sans fin

Endless needled felt
Endloses Nadelfilz
Feltro agugliato senza giunzione

Composition

Composition
Zusammensetzung
Composizione

Feutre laine / synthétique + enduction élastomère extérieur

Wool / synthetic needled felt + elastomeric coating outside
Wolle / Synthetisch Nadelfilz + Elastomer Beschichtung ausssen
Feltro agugliato di lana fibre sintetiche + spalmatura di elastomera esterna

Application principale

Main Application
Haupt Anwendungen
Applicazione principale

Façonneuses à pains

Bread moulders
Teigformmaschinen
Formatrici di pasta di pane

Couleur

Colour
Farbe
Colore

Rouge extérieur, Crème intérieur

Red outside, Raw white inside
Aussenfläche rot, Innenfläche Creme
Superficia esterna rossa, beige interna

Epaisseur

Thickness
Dicke
Spessore

5– 6 mm

Poids

Weight
Gewicht
Peso

1,9 kg/m²/ 5 mm + coating

Développements

Circumference
Umfang
Sviluppo

min. 1000 mm - max. 3500 mm

Largeur maximum

Maximum width
Maximale Breite
Altezza massima

850 mm (1000 mm sous conditions)

Diamètre minimum de tambour

Minimum pulley diameter
Minimal Trommeldurchmesser
Diametro minimo de cilindro

80 mm

Résistance à la rupture

Strength resistance
Reissfestigkeit
Allungamento a rottura :

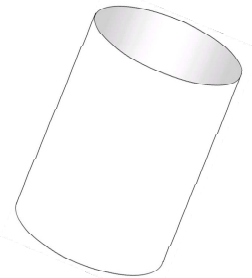
250 daN / 5 cm

Perméabilité à l'air

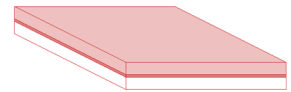
Air permeability
Luftdurchlässigkeit
Permeabilità all'aria

proche de 0 m³/m².h @ 50 mm CE

close of 0 m³/m².h @ 50 mm WG
nahe 0 m³/m².h @ 50 mm WS
ca. 0 m³/m².h @ 50 mm CA

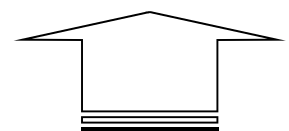


Surface de travail en laine

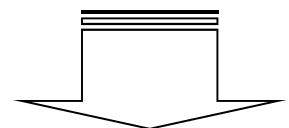


Face de roulement avec armature synthétique

Pour le monteur
Equilibrage rapide
Fiabilité de montage
Stabilité dimensionnelle



LES « PLUS » PRODUIT



Pour le boulanger :
Façonnage de haute qualité
Réduction du farinage
Séchage rapide

WOOLTOP® : Marque déposée / Registered Trade Mark / Eingetragene Schutzmarke / Marchio registrato



Apte au contact alimentaire, en milieu aqueux à température ambiante, selon règlements (CE)1935/2004, (CE)2023/2006 et (UE)10/2011
Suitable for food contact, aqueous environment by room temperature, in accordance with (EC) 1935/2004, (EC) 2023/2006 and (EU) 10/2011
Unbedenklich im Kontakt mit Lebensmitteln bei feuchter Umgebung und normaler Raumtemperatur, gemäß (EG) 1935/2004, (EG) 2023/2006 und (EU) 10/2011
Atto al contatto con i prodotti alimentari, ambiente aqueo con temperatura ambiente, secondo ai regolamenti (CE) 1935/2004, (CE) 2023/2006 e (UE) 10/2011

Les données mentionnées ci-dessus ont été déterminées d'après nos normes. Les informations ci-dessus sont données à titre indicatif et sont sujettes à modification. Les tolérances usuelles sont applicables. / The a.m. data have been determined according to our standards. The above mentioned information is for indication only and subject to modification. Usual tolerances apply. / Daten sind nach unseren Vorschriften ermittelt. Eine Verbindlichkeit kann aus den angegebenen Meßwerten nicht abgeleitet werden. Es wurden die üblichen Toleranzen angewandt. / I dati tecnici sono stati determinati secondo nostre norme. Le informazioni tecniche elencate qui sopra sono indicative e soggetto a modifiche. le tolleranze usuali sono applicabili.