

BLAU 85° SHORE A POLYETHER-URETHAN

Hochwertiges Polyurethan mit besonders guter Eignung für die Agrarindustrie bei feinen Produkten mit geringem und mittlerem Verschleiß. Blue-Ox® kann in nahezu allen Bereichen der Getreideverarbeitung eingesetzt werden.

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN BLUE-OX® BLAU 85° SHORE A

	Einheit	Wert
Mechanische Eigenschaften		
Härte (+/-5°)	° Shore A	85
100 % Elastizitätsmodul	N/mm²	4,34
300 % Elastizitätsmodul	N/mm²	8,25
500 % Elastizitätsmodul	N/mm²	17,71
Bruchfestigkeit	N/mm²	22,55
Einreiβfestigkeit	N/m	35,35
Weiterreiβfestigkeit	N/m	17,63
Dehnung	%	675
Elastizität	%	25
Druckverformbarkeit	%	32
Abriebverlust nach DIN 53516	mm³	55
Dichte	kg/dm³	1,20
Reibungskoeffizient, trocken		0,27
Temperaturbeständigkeit		
Max. Betriebstemperatur	°C	80
Min. Betriebstemperatur	°C	-30
Verbrennungstemperatur	°C	430
Flammpunkt	kein	
Schmelzpunkt	°C	200

Chemische Eigenschaften

Gute Beständigkeit bei niedrigen Säure- u. Laugenkonzentrationen, Lebensmittelzusätzen, Fetten, Schalöl, Ozon u. UV

Elektrischer Widerstand - Flammwidrigkeit - Lebensmittelqualität FDA

Statische Elektrizität - gering / Flammwidrig gemäß ISO 340 - ja / Lebensmittelqualität FDA - ja

Verschiedene Polyurethan-Prüfgeräte



Bruchfestigkeit



Einreiβfestigkeit



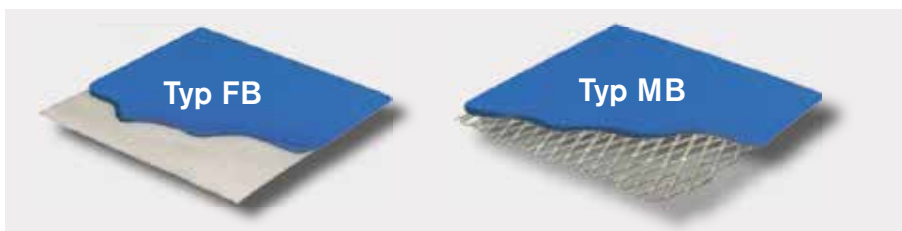
Weiterreiβfestigkeit



Elastizität



Abrieb



Ab Lager lieferbar in Standard-Plattenabmessungen 3050 x 1220 mm

- Typ FB: PU-Dicke 8 mm (Typ FB mit ca. 1,5 mm dickem Geweberücken für Klebefestigung, Gesamtdicke einschl. Träger 9,5 mm)
- Typ MB: PU-Dicke 6,5 und 8 mm (Typ MB mit ca. 1,5 mm dickem integriertem Streckmetall für Schraubfestigung) (Polyurethan-Dicke +/-1,3 mm)

Vorteile

- hohe Abriebfestigkeit
- nicht anhaftend, keine Feuchtigkeitsaufnahme
- geeignet für Nassanwendungen
- Lebensmittelqualität (FDA)
- gute Beständigkeit bei geringen Konzentrationen von Säuren und Laugen, Lebensmittelzusätzen, Fetten, vielen Lösungsmitteln und Chemikalien
- guter Materialfluss

Anwendungen

Verteilerklappen, Wiegebunker, Silos, Schuppen, Becherwerke usw.



Alle Angaben unverbindlich, Änderungen vorbehalten.
Ausgabe 2017 / 1.1