

FICHA DE PRODUCTO

COD. 34-628/2

REF. FTG4 100 TXB4



Datos técnicos		
Diametro de rueda		100 mm
Ancho de banda		35 mm
Diámetro cabeza giratoria		76 mm
Tornillo de sujeción		M12
Altura total		125,5 mm
Radio de Giro		90 mm
Tipo de eje		
Capacidad de carga		180 Kg
Temperatura de trabajo		-40 a 280 °C
Peso		0,97 Kg
Velocidad máxima		4 Km/h
Dureza de la banda		90 ±5° SHORE D

Propiedades de la rueda				
Dureza:		-		+
Ruido:		-		+
Protección suelo:		-		+
Resistencia rodadura:		-		+

Dimensiones adicionales del soporte		
3,5 mm	46 mm	M8

Modelo rueda: TX

PARTICULARIDADES:

Monobloque de composite termoestable moldeado bajo gran presión y altas temperaturas Termotex®.

Especialmente concebidas para trabajar con picos de temperatura hasta +300°C.

Casquillos de teflón T (autolubricantes y anti-ruido) incorporados a las ruedas de ø80 y 100.

Casquillos en bronce sinterizado S incorporados a las ruedas de ø125 a 200 mm.

APLICACIONES:

Rueda adecuada para alimentación: no desprende gases tóxico.

Carros para panificación y pastelería (hornos rotativos), c maras de congelación, autoclaves, manipulación y conservación de la carne, industria farmacéutica, etc...

PRECAUCIONES:

NOTA: Según pruebas efectuadas en el Laboratorio General de pruebas y ensayos de la Generalitat de Catalunya, a partir de 270°C cualquier rueda de este material presenta hinchamiento y fisuras dependiendo del tiempo de permanencia en el horno, no pudiendo garantizar, por lo tanto, la durabilidad de la misma.

La vida útil de estas ruedas depender de la temperatura en que trabajen y el tiempo de permanencia en el horno.

Ruedas fabricadas según normas europeas EN12530/12532.

Modelo soporte: FTG4

SOPORTES MODELO FT4:

Soportes de acero (estampado).

Sujeción de los soportes por tornillo pasante M12.

Horquilla provista de tornillo y tuerca autoblocante (8.8): DIN-933 M8x60mm.

Casquillo >12x8,2x46mm.

Acabados: Zincado plateado.

SOPORTES GIRATORIOS FTG4:

Doble hilera de bolas (de acero cromo) protegidas por cazoletas envolventes y junta de retención de grasa en las dos hileras.