

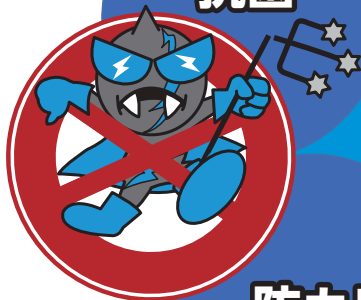
NLG™ ニッタブルーベルト

LBEU シリーズ

ベルトの殺菌消毒に使われる次亜塩素酸ナトリウムへの耐性が向上し、ベルトの表面樹脂の劣化による粘着物の発生を防ぐことができます。

フィルム密着法において大腸菌、黄色ブドウ球菌、大腸菌 O157 : H7 の生菌数を 99%以上減少

抗菌



防カビ

JIS Z 2911 の準拠する試験でクロコウジカビなど 5 種類のカビ ASTM G21-96 の準拠する試験で青カビなど 5 種類のカビの育成は認められません。

耐
次亜塩素酸
ナトリウム

耳ホツレ
防止

特別な二次加工を必要とせず耳ホツレがしにくい構成です。



耐湿熱

耐湿熱に優れ 100℃沸水での消毒が可能。より衛生的な洗浄が行えます。

進化するベルトの機能

ニッタのブルーベルトは
次亜塩素酸ナトリウムに耐性を有する
高機能ベルトです。

LBEU-12ANF-3

LBEU-12BNF-2

LBEU-6ANF-2

厚さ	最小プリー径	標準伸張率	標準伸張安定時張力	食品衛生法 370号	標準製作最大幅	プライ数
0.75mm	15mm (ナイフエッジ 2R)	0.5%	0.5N/mm	○	1500mm	1

●特長 **熱収縮低減**…熱水消毒による寸法変化が小さい

LBEU-12ANF-3

厚さ	最小プリー径	標準伸張率	標準伸張安定時張力	食品衛生法 370号	標準製作最大幅	プライ数
1.3mm	20mm (ナイフエッジ 5R)	0.5%	2N/mm	○	1500mm	2

●特長 **高張力タイプ**…高張力を有するため、重量物搬送や長スパン(機長10m以上)のコンペヤに推奨

LBEUTW-6ANF-3

厚さ	最小プリー径	標準伸張率	標準伸張安定時張力	食品衛生法 370号	標準製作最大幅	プライ数
1.2mm	15mm (ナイフエッジ 2R)	0.5%	0.5N/mm	○	1500mm	1

●特長 **TW目付**…フードスライサーに適したグリップ力

LBEUC-12CNF-2

厚さ	最小プリー径	標準伸張率	標準伸張安定時張力	食品衛生法 370号	標準製作最大幅	プライ数
2.0mm	φ25mm	0.5%	1.0N/mm	○	1500mm	2

●特長 **C布目付**…フードスライサーに適したグリップ力

LBEU-12BNF-2

厚さ	最小プリー径	標準伸張率	標準伸張安定時張力	食品衛生法 370号	標準製作最大幅	プライ数
1.6mm	φ25mm(フィンガ) φ50mm(スカイバ)	0.5%	1.0N/mm	○	1500mm	2

●特長 **熱収縮、物理収縮低減**…両面樹脂構成(B構成)で寸法安定性に優れ、**片面鏡面**

※上記5型式 使用温度範囲-30~+100℃ 連続使用の場合は-20~+80℃



熱収縮低減
ナイフエッジ対応

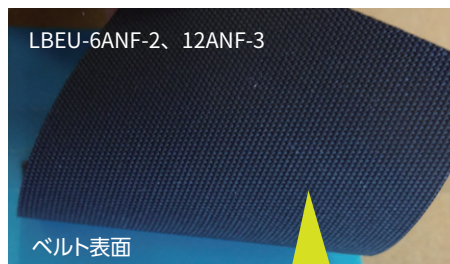
高張力タイプ
ナイフエッジ対応

TW目付
ナイフエッジ対応

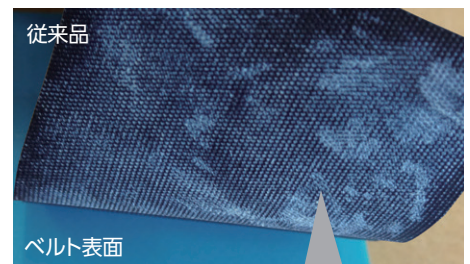
熱収縮低減
物理的収縮防止

熱収縮低減
物理的収縮防止

特長
次亜塩素酸ナトリウムへの耐性が向上し、劣化による粘着物の発生を防ぐことができます。



搬送物に樹脂の付着なし



搬送物に劣化樹脂が付着

試験条件: 次亜塩素酸ナトリウム水溶液 濃度5000ppmで浸漬。

用途・搬送物例

パン、もやし、カット野菜、米菓、弁当、惣菜、ハム、クッキー、野菜

ニッタ株式会社

工業資材事業部

<https://www.nitta.co.jp>



本社 〒556-0022 大阪市浪速区桜川4-4-26 TEL.06-6563-1221(代) FAX.06-6563-1222

東京支店	〒104-0061 東京都中央区銀座8-2-1	TEL.03-6744-2705	FAX.03-6744-2706	代理店
名古屋支店	〒450-0003 名古屋市中村区名駅南1-17-23	TEL.052-589-1311	FAX.052-566-2008	
福岡営業所	〒812-0011 福岡市博多区博多駅前2-11-26	TEL.092-473-6651	FAX.092-474-2658	
北陸営業所	〒920-0024 金沢市西念1-1-3	TEL.076-265-6235	FAX.076-223-6411	
静岡営業所	〒420-0837 静岡市葵区日出町2-1	TEL.054-254-2133	FAX.054-254-2136	

本カタログの仕様は、改良などにより予告なしに変更することがあります。

L-FA-10 23051000U