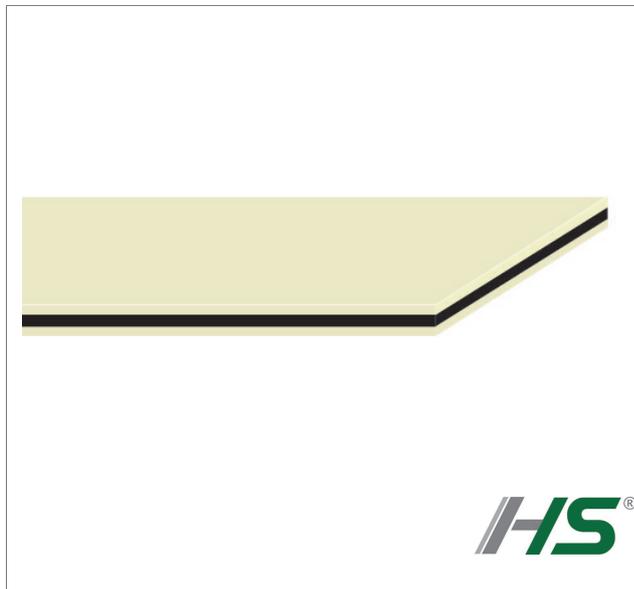


CODIGO CG327
TIPO
DG1/30 HS Food Grade
COMPOSICIÓN

Lado superior	Material	Elastómero sintético
	Superficie	FL
	Color	Marfil
	Coef. de fricción sobre acero	0,7
Núcleo de tracción	Material	Poliamida (PA)
Lado inferior	Material	Elastómero sintético
	Superficie	FL
	Color	Marfil
	Coef. de fricción sobre acero	0,7


DATOS TÉCNICOS

Espesor total	3.00 mm	0.12 in.
Peso	3.40 kg/m ²	0.69 lbs./sq.ft
Diámetro mínimo de la polea ⁽¹⁾	30 mm	1.2 in.
⁽¹⁾ Los valores arriba indicados varían en función de la velocidad		
Tracción al 1%	5 N/mm	29 lbs./in.
Carga de rotura	300 N/mm	1713 lbs./in.
Resistencia a la temperatura ⁽²⁾	min. -20 °C	-4 °F
	max. 100 °C	212 °F
⁽²⁾ El uso de la correa en la cercanía de sus valores límites puede comprometer su vida útil		
Influencia humedad		sí
Antiestaticidad dinámica permanente (UNI EN ISO 21179)		sí
Transmisión de potencia sobre ambos lados		sí

APPLICATIONS

Industria cartotécnica: engomadoras-plegadoras

Industria del papel: formadora de tubos

CARACTERÍSTICAS

- Fuerte resistencia al abrasión
- Excepcional flexibilidad
- Coeficiente de fricción excelente y duradero
- Excelente recuperación elástica del empalme
- Excelente recuperación elástica de todas las deformaciones a las que se somete durante ciclos de trabajo muy duros

CONFORMIDAD CON LAS NORMATIVAS

 REACH EC 1907/2006 Reglamento y Actualizaciones
 EC 1935/2004 Reglamento y Actualizaciones
 EC 2023/2006 Reglamento y Actualizaciones
 DM 21/03/73
 FDA (Food and Drug Administration)

NOTAS

Edición: 18/12/2018

Fecha última modificación: 29-10-2019

RESTRICCIÓN DE RESPONSABILIDAD

Esta ficha menciona las características del producto CHIORINO, tal como han sido analizadas en laboratorio a la temperatura de + 23 C. y humedad relativa del 50% y esto significa que no refleja las condiciones industriales de uso ni siquiera garantiza su idoneidad en caso de aplicaciones especiales, siendo siempre del usuario la exclusiva responsabilidad referente a la apropiada elección y al empleo de los productos CHIORINO. Por lo anteriormente mencionado, CHIORINO no será responsable de cualquier daño que ocurra debido al uso de sus productos. Cualquier modificación de los datos mencionados en la ficha podrá ser hecha sin advertencia previa.

CÓDIGO CG327
TIPO
DG1/30 HS Food Grade
• Método de empalme recomendado
BISEL '1'

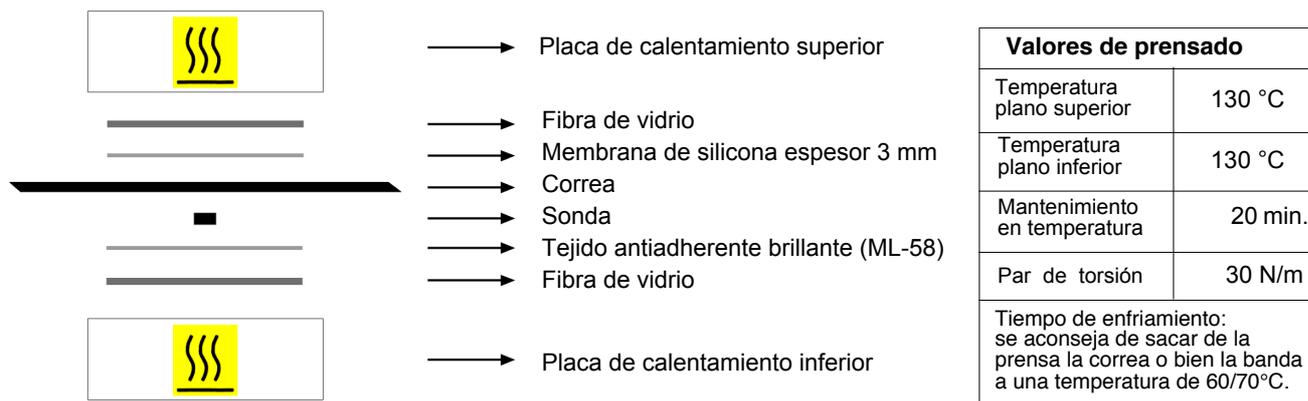

Para cualquier información adicional, respecto a los métodos de empalme CHIORINO, véase el catálogo general.

• Parámetros para el biselado

Biseladora	Espesor total mm	Largo mm	Corte recto/ diagonal	Tipo de cama / taco	Lado tejido				Lado cobertura			
					T mm	B mm	Regulación espesor	Posición micro- plano de trabajo	T mm	B mm	Regulación espesor	Posición micro- plano de trabajo
B600 A	3.0	60	Diagonal	5-28	---	---	---	---	---	-10	18,20	---
B300 SA	3.0	60	Diagonal	5-28	---	---	---	---	---	-10	11-12	---

• Instrucciones para el empleo de los adhesivos

Aplicar el **adhesivo K** sobre la parte en poliamida de los biseles.
 Aplicar el **primer H** y después el **adhesivo B** sobre las cuatro partes en elastómero de los dos biseles.
 Dejar secar 5 minutos, luego unir las dos extremidades cuidando su alineación.
 Vulcanizar siguiendo las instrucciones indicadas en la tabla.
 Para obtener un resultado óptimo, utilizar el producto por lo menos 24 horas después de su vulcanización.

• Esquema de preparación de la máquina

• Notas

Control de la temperatura configurada mediante **sonda** (verifique que se alcancen los $120 \pm 5^\circ\text{C}$) en contacto con el lado inferior de la correa.

N.b.: La sonda debe ser situada sobre un trozo de relleno y no sobre el producto (este procedimiento debe llevarse a cabo durante la fase inicial y posteriormente una vez por semana para controlar las temperaturas).

Edición: 19-12-2018

Fecha última modificación: 19-12-2018

RESTRICCIÓN DE RESPONSABILIDAD

Esta ficha menciona las características del producto CHIORINO, tal como han sido analizadas en laboratorio a la temperatura de + 23 C. y humedad relativa del 50% y esto significa que no refleja las condiciones industriales de uso ni siquiera garantiza su idoneidad en caso de aplicaciones especiales, siendo siempre del usuario la exclusiva responsabilidad referente a la apropiada elección y al empleo de los productos CHIORINO. Por lo anteriormente mencionado, CHIORINO no será responsable de cualquier daño que ocurra debido al uso de sus productos. Cualquier modificación de los datos mencionados en la ficha podrá ser hecha sin advertencia previa.