

3M8 U0-U5 HP blue A

COMPOSIZIONE

Lato trasporto	Materiale	Poliuretano (TPU) - Sistema HP®	
	Spessore	0.50 mm	0.020 in.
	Finitura superficiale	Liscia	
	Colore	Blu HP®	
	Coeff. d'attrito	MF	
	<hr/>		
Nucleo di trazione	Materiale	Poliestere (PET) - sistema HP®	
	N. di tele	3	
	Tipo di trama	Rigida	
Lato scorrimento	Materiale	Tessuto impr. poliuretano (TPU) - Sistema HP®	
	Spessore	---	mm --- in.
	Finitura superficiale	Tela	
	Colore	Azzurro	

DATI TECNICI

Spessore totale	2.30 mm	0.09 in.
Peso	2.40 kg/m ²	0.49 lbs./sq.ft
Trazione all'1%	10 N/mm	57 lbs./in.
Trazione max. ammissibile	20 N/mm	114 lbs./in.
Resistenza alla temperatura ⁽¹⁾	min.	-30 °C -22 °F
	max.	+110 °C 230 °F

⁽¹⁾ L'utilizzo in prossimità dei valori limite può compromettere la durata del nastro.

Raggio / Diametro minimo di avvolgimento ⁽²⁾		
■ Raggio minimo penna	no	
■ Ø min. puleggia in flessione	60 mm	2.36 in.
■ Ø min. puleggia in controflessione	100 mm	3.94 in.

⁽²⁾ Calcolato in funzione del tipo di giunzione CHIORINO consigliata.

Coefficiente d'attrito superficie lato scorrimento		
■ Lamiera acciaio	0.20 [-]	
■ Laminato plastica o legno	0.25 [-]	
■ Tamburo acciaio	0.20 [-]	
■ Tamburo gommato	0.30 [-]	

Larghezza max. di produzione	2000 mm	79 in.
------------------------------	---------	--------

SETTORI APPLICATIVI

Alimentare: lavorazione carne


SISTEMA PRODOTTO

CARATTERISTICHE

Influenza umidità	no
Idoneità al metal detector	si
Antistaticità dinamica permanente (UNI EN ISO 21179)	si
Conduktività superficiale (UNI EN ISO 284)	no
Scorrimento su piano	si
Scorrimento su rulli	si
Scorrimento su piano sui due lati	no
Scorrimento in conca	no
Variazione di pendenza	si
Trasporto inclinato	no
Trasporto con accumulo	no
Trasportatore in curva	no
Resistenze chimiche link	12

CONFORMITÀ NORMATIVE

REACH EC 1907/2006 Regolamento e aggiornamenti
 EC 1935/2004 Regolamento e aggiornamenti
 EC 2023/2006 Regolamento e aggiornamenti
 EU 10/2011, 2023/1442 Regolamento e aggiornamenti
 HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)
 FDA (Food and Drug Administration)
 USDA Meat&Poultry (United States Department of Agriculture)
 NSF/ANSI 3-A 14159-3-2014 Regolamento e aggiornamenti
 HALAL (World Halal Authority)
 VEGAN


NOTE

CODICE PRODOTTO NA1083

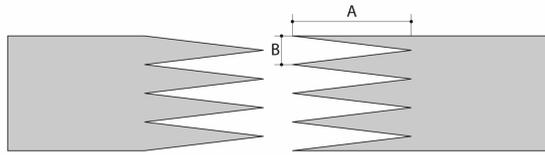
Data ultimo aggiornamento: 25-09-2023

LIMITAZIONE DI RESPONSABILITÀ

La presente scheda riporta le caratteristiche del prodotto CHIORINO quali rilevate in laboratorio a temperatura di +23 °C e umidità relativa 50%, non ne rispecchia necessariamente le condizioni industriali di utilizzo né garantisce la loro idoneità in caso di particolari applicazioni, restando sempre responsabilità esclusiva del cliente quella relativa alla corretta scelta e all'impiego dei prodotti CHIORINO. In relazione a quanto precede CHIORINO non sarà responsabile per eventuali danni che dovessero derivare dall'utilizzo dei propri prodotti. Eventuali modifiche dei dati riportati nella scheda potranno essere effettuate senza preavviso.

3M8 U0-U5 HP blue A

• Sistema di giunzione consigliato **MONO ZETA - 80 x 10 mm**



A = 80 mm
B = 10 mm

Altri sistemi di giunzione possibili:

Per ulteriori informazioni sui sistemi di giunzione CHIORINO ved. catalogo generale.

• Parametri di pressatura

Pressa a caldo **P \ PL \ PLS**

Valori di pressatura	
Temperatura piano superiore	160 °C
Temperatura piano inferiore	155 °C
Temperatura sonda	155 °C
Mantenimento in temperatura	4 min.
Pressione	3 bar
Film	nessuno
Collante	---

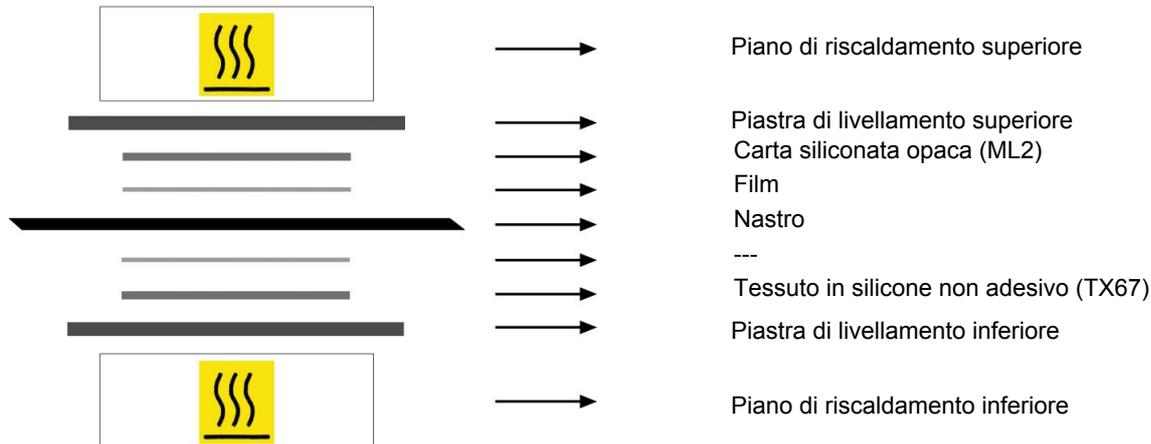
Avvertenze regolazione pressa:

1. Utilizzare l'apposito termometro "KM330" per verificare l'effettiva temperatura all'interno del nastro. Posizionare la sonda come da disegno a lato.



- 2. Si raccomanda di estrarre il nastro dalla pressa soltanto a conclusione del ciclo di raffreddamento.
- 3. Il buon risultato della giunzione è garantito solo se le temperature della pressa sono effettivamente quelle riportate nella tabella a lato. Si raccomanda la periodica verifica del corretto funzionamento dei termostati.

• Schema di allestimento della pressa



• Note

CODICE PRODOTTO NA1083

Data ultimo aggiornamento: 10-01-2019

LIMITAZIONE DI RESPONSABILITÀ

La presente scheda riporta le caratteristiche del prodotto CHIORINO quali rilevate in laboratorio a temperatura di +23 °C e umidità relativa 50%, non ne rispecchia necessariamente le condizioni industriali di utilizzo né garantisce la loro idoneità in caso di particolari applicazioni, restando sempre responsabilità esclusiva del cliente quella relativa alla corretta scelta e all'impiego dei prodotti CHIORINO. In relazione a quanto precede CHIORINO non sarà responsabile per eventuali danni che dovessero derivare dall'utilizzo dei propri prodotti. Eventuali modifiche dei dati riportati nella scheda potranno essere effettuate senza preavviso.