

CODE NA-1207A

TYP

**HP Compact 25 blue**

**BANDSPEZIFIKATION**



**PRODUKTSYSTEM**

Beschreibung	Kompaktes Transportband mit verstärktem und stabilisiertem Zugträger		
Werkstoff	Polyurethan (TPU) - HP® System		
Gesamtdicke	2.50 mm	0.10 in.	
Gewicht	2.90 kg/m <sup>2</sup>	0.59 lbs./sq.ft	
Oberfläche	Glatt		
Farbe	HP® blau		
Reibwert Index	MF		

**BANDKONSTRUKTION**

Zugkraft bei 1% Dehnung	8 N/mm	46 lbs./in.
Temperatur <sup>(1)</sup>	min. -30 °C	-22 °F
	max. +110 °C	230 °F
<sup>(1)</sup> Einsätze im Grenzbereich können die Lebensdauer des Bandes beeinträchtigen		
Max. Produktionsbreite	2000 mm	79 in.
Minimaler Trommeldurchmesser:		
■ Biegung	50 mm	2.0 in.
■ Gegenbiegung	80 mm	3.2 in.
Reibwert auf der Seite:		
■ Edelstahl - trocken/nass	0.50/0.42 [-]	
■ UHMW <sup>(2)</sup> - trocken/nass	0.42/0.35 [-]	

<sup>(2)</sup> UHMW = Ultra High Molecular Weight

**EIGENSCHAFTEN**

Feuchttempfindlich	nein
Eignung für Metallsuchgerät	ja
Permanent antistatisch dynamisch (UNI EN ISO 21179)	nein
Leitfähig (UNI EN ISO 284)	nein
C.I.P. (Clean In Place)	ja
Gleitende Abtragung auf Kunststoffstangen UHMW <sup>(2)</sup>	ja
Rollende Abtragung	ja
Muldung auf Abtragung	nein
Z-Förderer	ja
Schrägtransport	nein
Staubetrieb	nein
Kurvenförderer	nein
Chemische Beständigkeit <a href="#">link</a>	12

**KONFORMITÄT**

REACH EC 1907/2006 Verordnungsaktualisierung  
 EC 1935/2004 Verordnungsaktualisierung  
 EC 2023/2006 Verordnungsaktualisierung  
 EU 10/2011, 2017/752 Verordnungsaktualisierung  
 HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)  
 FDA (Food and Drug Administration)  
 USDA Meat&Poultry (United States Department of Agriculture)  
 USDA Dairy (United States Department of Agriculture)  
 NSF/ANSI 3-A 14159-3-2014 Verordnungsaktualisierung  
 HALAL (World Halal Authority)



**ANWENDUNG**

Lebensmittelindustrie: Fleischverarbeitung  
 Lebensmittelindustrie: Fischindustrie  
 Lebensmittelindustrie: Käseverarbeitung  
 Agrarindustrie  
 Lebensmittelindustrie: Backwarenindustrie  
 Lebensmittelindustrie: süßen und herzhaften Snacks

**ANMERKUNGEN**

Ausgabe: 08-11-2013

Datum der letzten Änderung: 10-09-2019

**BESCHRÄNKUNG DER VERANTWORTUNG**

Dieses Datenblatt zeigt der Merkmale des CHIORINO Produktes, die in unserem Labor bei einer Temperatur von +23 Grad °C und relativer Luft-Feuchtigkeit 50% erhoben wurden. Die Angaben sind Richtwerte, die nicht unbedingt den industriellen Einsatzbedingungen entsprechen und ihre Befähigung zu einer besonderen Anwendung nicht garantieren. Die Alleinverantwortung der richtigen Wahl und des Produkteinsatzes bleibt dem Kunden. CHIORINO wird nicht verantwortlich sein für eventuelle Schäden, die von der Verwendung des Produktes entstehen könnten. Eventuelle Änderungen an die im Datenblatt aufgeführten Angaben bleiben vorbehalten.

CODE NA-1207A

TYP

HP Compact 25 blue

• Empfohlene Endverbindung EINFACHFINGER



Weitere mögliche Verbindungsarten:

EINFACHFINGER, SCHRÄG-MIKROFINGER

---  
---

Weitere Informationen zu den CHIORINO-Verbindungs-systemen finden Sie auf unseren allgemeinen Katalog.

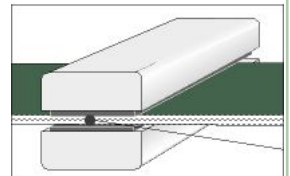
• Endverbindungsparameter

Heizpresse P \ PL \ PLS

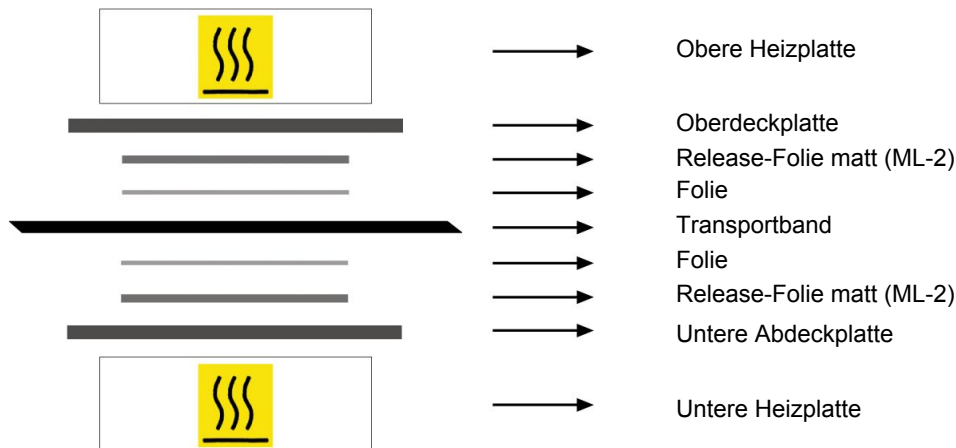
Parameter	
Temperatur der Heizplatte oben	165 °C
Temperatur der Heizplatte unten	165 °C
Temperatur des Fühlers	165 °C
Heizzeit	3 min.
Druck	2,5 bar
Folie	TC-370 - PU-Folie H blau
Kleber	---

Warnungen für Presseneinstellung:

- Zur Prüfung der effektiven Temperatur auf der Innenseite des Bandes wird das Thermometer "KM330" verwendet. Einlegen des Fühlers nach Zeichnung.
- Entnahme des Bandes aus der Presse erst nach Beendigung des Kühlprozesses.
- Die bestmögliche Verbindungsqualität wird nur unter Verwendung der in der Tabelle aufgeführten Verbindungsparameter erreicht. Eine regelmäßige Überprüfung der Thermostate auf einwandfreie Funktion wird empfohlen.



• Schema Pressen-Aufbau



• Anmerkungen

Eine Matte aus TX-104 SI0/S Texgum-Trommelbelag zwischen der Oberdeckplatte und dem matten Silikonpapier (ML2) einlegen.

Ausgabe: 21-02-2014

Datum der letzten Änderung: 10-01-2019

BESCHRÄNKUNG DER VERANTWORTUNG

Dieses Datenblatt zeigt die Merkmale des CHIORINO Produktes, die in unserem Labor bei einer Temperatur von +23 Grad C und relativer Luft-Feuchtigkeit 50% erhoben wurden. Die Angaben sind Richtwerte, die nicht unbedingt den industriellen Einsatzbedingungen entsprechen und ihre Befähigung zu einer besonderen Anwendung nicht garantieren. Die Alleinverantwortung der richtigen Wahl und des Produkteinsatzes bleibt dem Kunden. CHIORINO wird nicht verantwortlich sein für eventuelle Schäden, die von der Verwendung des Produktes entstehen könnten. Eventuelle Änderungen an die im Datenblatt aufgeführten Angaben bleiben vorbehalten.