

CODE NA1207A

TYPE
HP Compact 25 blue
COMPOSITION


Description Bande compacte avec âme de traction renforcée stabilisée pour éviter les ondulations

Matière Polyuréthane (TPU) - système HP®

Épaisseur 2.50 mm 0.10 in.

Poids 2.90 kg/m² 0.59 lbs./sq.ft

Finition superficielle Lisse

Couleur Bleu HP®

Coeff. de friction MF

DONNÉES TECHNIQUES

Traction 1% allongement 8 N/mm 46 lbs./in.

Résistance température (1)
 min. -30 °C -22 °F
 max. +110 °C 230 °F

(1) L'emploi autour des valeurs limites peut se répercuter sur la durée de vie de la bande

Largeur max. production 2000 mm 79 in.

Diamètre minimum d'enroulement:

- Tambour en flexion 50 mm 2.0 in.
- Tambour en contreflexion 80 mm 3.2 in.

Coefficient de friction:

- Acier inoxydable - sec/mouillé 0.50/0.42 [-]
- UHMW⁽²⁾ - sec/mouillé 0.42/0.35 [-]

(2) UHMW = Ultra High Molecular Weight

Edition 08-11-2013

Date dernière modification: 10-09-2019

CARACTÉRISTIQUES

Influence humidité	non
Convenable avec détecteur de métaux	oui
Antistatique dynamique permanente (UNI EN ISO 21179)	non
Conductivité superficielle (UNI EN ISO 284)	non
C.I.P. (Clean In Place)	oui
Glissement sur barres en matériel plastique UHMW ⁽²⁾	oui
Glissement sur rouleaux	oui
Glissement en auge	non
Variation d'inclinaison	oui
Transport incliné	non
Bandes pour accumulation	non
Convoyeur courbe	non
Classe de résistance chimique link	12

EN CONFORMITÉ AUX NORMES

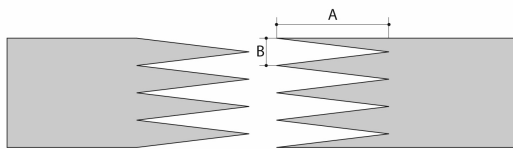
REACH EC 1907/2006 Réglementation et mises à jour
 EC 1935/2004 Réglementation et mises à jour
 EC 2023/2006 Réglementation et mises à jour
 EU 10/2011, 2017/752 Réglementation et mises à jour
 HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)
 FDA (Food and Drug Administration)
 USDA Meat&Poultry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


APPLICATIONS

Alimentaire: transformation de la viande
 Alimentaire: industrie de produits de la pêche
 Alimentaire: fabrication des fromages
 Agro-alimentaire
 Alimentaire: produits cuits au four
 Alimentaire: snacks sucrées et salées

NOTES
LIMITATION DE RESPONSABILITÉ

La présente fiche mentionne les caractéristiques du produit CHIORINO relevées dans nos labos à une température de +23°C et humidité de 50%, ne reflète nécessairement pas des conditions industrielles d'emploi et ne garantit pas sa validité dans des applications spéciales. Il est toujours responsabilité exclusive du client le choix correct suivant l'emploi des produits CHIORINO. Faisant suite ce sur dit CHIORINO ne sera pas responsable pour éventuels dégâts qui pourraient se passer suit au emploi des ces produits. Modifications éventuelles des données mentionnées dans la fiche pourront être effectuées sans avis préalable.

CODE NA1207A
TYPE
HP Compact 25 blue
• Système de jonctionnement conseillé Z-SIMPLE - 80 x 10 mm

A = 80 mm
B = 10 mm
Autres systèmes de jonction possibles:

 Z-SIMPLE DIAGONAL
 MICRO-Z - 30 x 6 mm

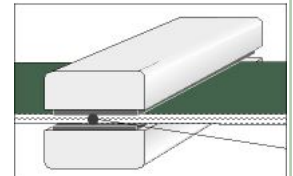
Pour des informations supplémentaires sur les systèmes de jonctionnement CHIORINO voir catalogue général.

• Paramètres de vulcanisation
Presse à chaud P \ PL \ PLS

Valeurs de vulcanisation	
Température plateau supérieur	165 °C
Température plateau inférieur	165 °C
Température de la sonde	165 °C
Temps de pressage	3 min.
Pression	2,5 bar
Film	TC370 - Film PU HP bleu
Colle	---

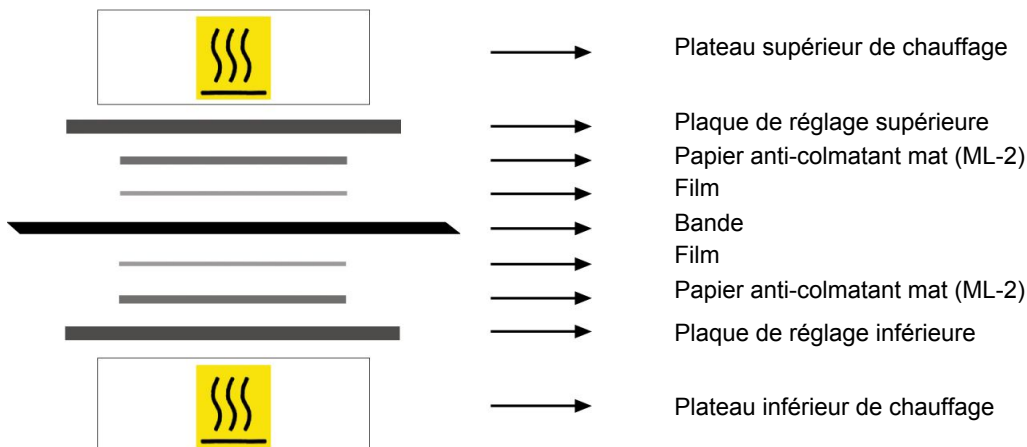
Instructions pour le réglage de la presse:

1. Utiliser le thermomètre "KM330" pour vérifier la température à l'intérieur de la bande. Mettre la sonde selon plan à côté.



2. On préconise de enlever la bande de la presse seulement après avoir terminé le cycle de refroidissement.

3. Le bon résultat de la jonction est garanti seulement si les températures de la presse sont vraiment celles-ci du tableau à côté. On préconise de contrôler périodiquement le bon fonctionnement des thermostats.

• Plan pour la préparation de la presse

• Notes

Un tissu constitué de la bande revêtement de tambour Texgum TX-104 SI0/S doit être interposé entre la plaque de nivellement supérieure et le papier anti colmatant mat ML-2

Edition: 21-02-2014

Date dernière modification: 10-01-2019

LIMITATION DE RESPONSABILITÉ

La présente fiche mentionne les caractéristiques du produit CHIORINO relevées dans nos labos à une température de +23°C et humidité de 50%, ne reflète nécessairement pas des conditions industrielles d'emploi et ne garantit pas sa validité dans des applications spéciales. Il est toujours responsabilité exclusive du client le choix correct suivant l'emploi des produits CHIORINO. Faisant suite ce sur dit CHIORINO ne sera pas responsable pour éventuels dégâts qui pourraient se passer suite au emploi des ces produits. Modifications éventuelles des données mentionnées dans la fiche pourront être effectuées sans avis préalable.