

NASTRI DI TRASPORTO E DI PROCESSO

SCHEDA TECNICA

CODICE NA-1207A

TIPO

HP Compact 25 blue

COMPOSIZIONE



SISTEMA PRODOTTO



Descrizione	nastro compatto con nucleo di trazione rinforzato stabilizzato anti ondulazione		
Materiale	Poliuretano (TPU) - Sistema HP®		
Spessore	2.50 mm	0.10 in.	
Peso	2.90 kg/m²	0.59 lbs./sq.ft	
Finitura superficiale	Liscia		
Colore	Blu HP®		
Coeff. d'attrito MF			

DATI TECNICI

Trazione all'1%	8 N/mm	46 lbs./in.
Resistenza alla temperatura ⁽¹⁾	min. -30 °C max. +110 °C	-22 °F 230 °F
⁽¹⁾ L'utilizzo in prossimità dei valori limite può compromettere la durata del nastro.		
Larghezza max.di produzione	2000 mm	79 in.
Diametro minimo di avvolgimento:		
■ Puleggia in flessione	50 mm	2.0 in.
■ Puleggia in controflessione	80 mm	3.2 in.
Coefficiente d'attrito:		
■ Acciaio inossidabile - asciutto/bagnato	0.50/0.42 [-]	
■ UHMW ⁽²⁾ - asciutto/bagnato	0.42/0.35 [-]	
⁽²⁾ UHMW = Ultra High Molecular Weight		

Edizione: 08-11-2013

Data ultimo aggiornamento: 10-09-2019

CARATTERISTICHE

Influenza umidità	no
Idoneità al metal detector	si
Antistaticità dinamica permanente (UNI EN ISO 21179)	no
Conduktività superficiale (UNI EN ISO 284)	no
C.I.P. (Clean In Place)	si
Scorrimento su barre in materiale plastico UHMW ⁽²⁾	si
Scorrimento su rulli	si
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, 2017/752 Regolamento e aggiornamenti
 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 Regolamento e aggiornamenti
 HALAL (World Halal Authority)



SETTORI APPLICATIVI

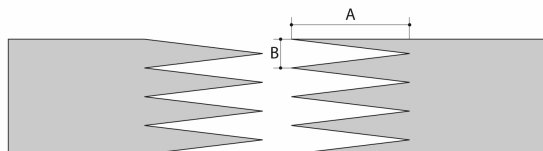
Alimentare: lavorazione carne
 Alimentare: lavorazione prodotti ittici
 Alimentare: lavorazione formaggi
 Agroalimentare
 Alimentare: prodotti da forno
 Alimentare: snack dolci e salati

NOTE

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.

CODICE NA-1207A

TIPO
HP Compact 25 blue
• Sistema di giunzione consigliato
MONO ZETA

A = 80 mm
B = 10 mm
Altri sistemi di giunzione possibili:

MONO ZETA DIAGONALE

MICRO ZETA

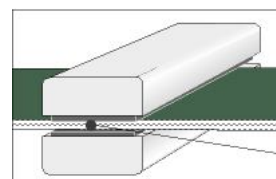
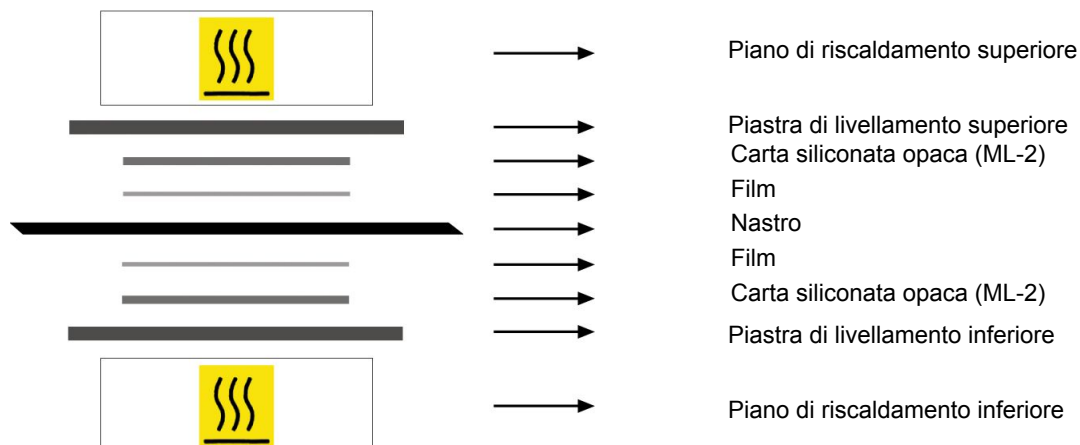
Per ulteriori informazioni sui sistemi di giunzione CHIORINO ved. catalogo generale.

• Parametri di pressatura
Pressa a caldo P \ PL \ PLS

Valori di pressatura	
Temperatura piano superiore	165 °C
Temperatura piano inferiore	165 °C
Temperatura sonda	165 °C
Mantenimento in temperatura	3 min.
Pressione	1.8 bar
Film	TC-370 - Film PU HP blu
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

Interporre tra la piastra di livellamento superiore e la carta siliconata opaca ML-2 un materassino costituito dalla banda antiscivolo texgum TX-104 SI0/S

Edizione: 21-02-2014

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.