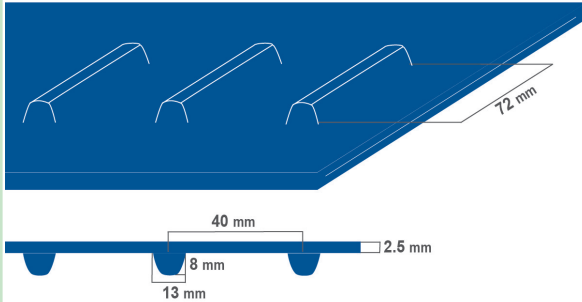


CODE NA1207C_D13

TYPE
HP Compact Drive 25/40 blue
COMPOSITION


SYSTÈME PRODUIT

Description	Bande compacte dentée 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/m ² + 0.18 kg/m (par rangée des dents)	0.59 lbs./sq.ft + 0.12 lbs./ft (par rangée des dents)
Finition superficielle	Lisse	
Couleur	Bleu HP®	
Coeff. de friction	MF	

DONNÉES TECHNIQUES

Traction 1% allongement	8 N/mm	46 lbs./in.
Pas	40 ± 0.4 mm	1.57 ± 0.16 in.
Résistance température ⁽¹⁾	min. -30 °C	-22 °F
	max. +90 °C	194 °F
Largeur max. production	2000 mm	79 in.
Diamètre minimum d'enroulement:		
■ Tambour en flexion	80 mm	3.2 in.
■ Tambour en contreflexion	120 mm	4.7 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		

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

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)
 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

NOTES

Edition 13-09-2016

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.

CODE
TYPE
• Système de jonctionnement conseillé
Autres systèmes de jonction possibles:

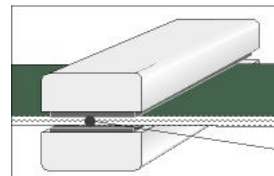
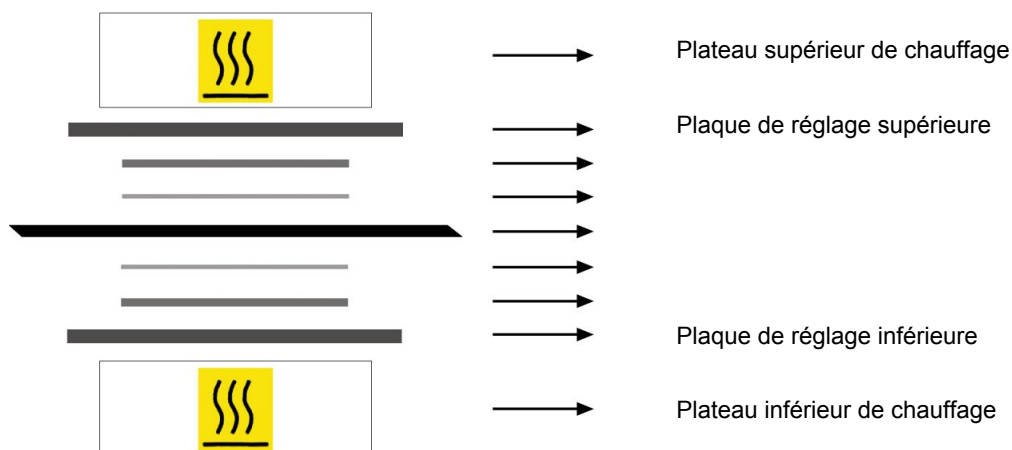
Pour des informations supplémentaires sur les systèmes de jonctionnement CHIORINO voir catalogue général.

• Paramètres de vulcanisation
Presse à chaud

Valeurs de vulcanisation	
Température plateau supérieur	°C
Température plateau inférieur	°C
Température de la sonde	°C
Temps de pressage	min.
Pression	bar
Film	
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

Edition:

Date dernière modification:

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.