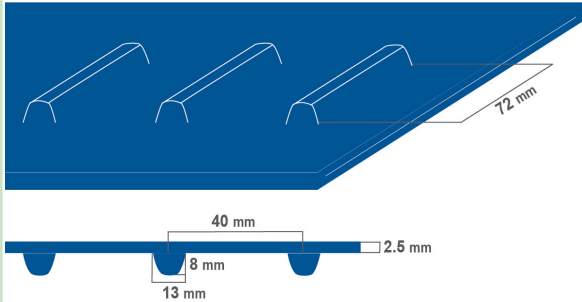


**CODE** NA1257C\_D13

**TYPE**
**HP Compact Drive 25/40 VL blue**
**COMPOSITION**


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 <sup>2</sup> + 0.18 kg/m (par rangée des dents)	0.59 lbs./sq.ft + 0.12 lbs./ft (par rangée des dents)
Finition superficielle	VL	
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 <sup>(1)</sup>	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 <sup>(2)</sup> - sec/mouillé	0.42/0.35 [-]	

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

Edition 13-09-2016

**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 <sup>(2)</sup>	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 <a href="#">link</a>	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)  
 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**

Date dernière modification: 20-12-2018

**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:**

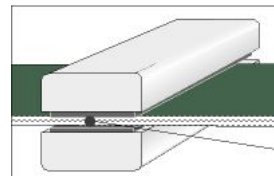
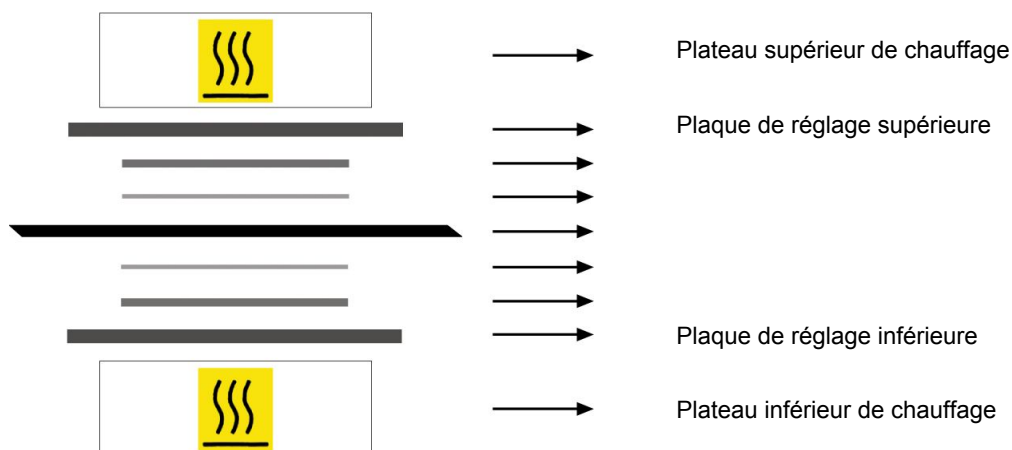
Pour des informations supplémentaires sur les systèmes de jonctionnement CHIORINO voir catalogue général.

**• 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.