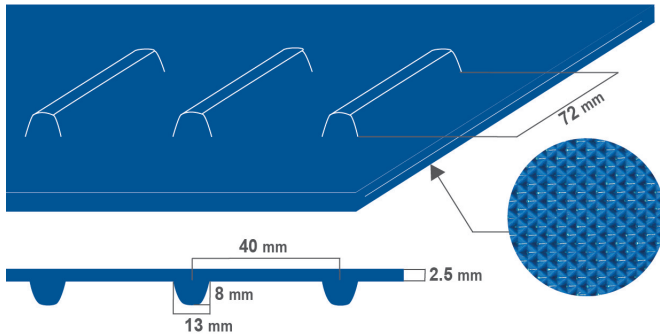


CODE NA-1294C_D13

TYP
HP Compact Drive 25/40 PN blue
BANDSPEZIFIKATION

PRODUKTSYSTEM


| | | | |
|----------------|--|----------------|-----------------|
| Beschreibung | Kompaktes Zahntransportband mit verstärktem und stabilisiertem Zugträger | | |
| Werkstoff | Polyurethan (TPU) - HP® System | | |
| Gesamtdicke | 2.50 mm | 0.10 in. | |
| Gewicht | 2.90 kg/m ² | + 0.18 kg/m | (pro Zahnreihe) |
| | 0.59 lbs./sq.ft | + 0.12 lbs./ft | (pro Zahnreihe) |
| Oberfläche | PN | | |
| Farbe | HP® blau | | |
| Reibwert Index | HF | | |

BANDKONSTRUKTION

| | | |
|---|---------------|-----------------|
| Zugkraft bei 1% Dehnung | 8 N/mm | 46 lbs./in. |
| Teilung | 40 ± 0.4 mm | 1.57 ± 0.16 in. |
| Temperatur ⁽¹⁾ | min. -30 °C | -22 °F |
| | max. +90 °C | 194 °F |
| ⁽¹⁾ Einsätze im Grenzbereich können die Lebensdauer des Bandes beeinträchtigen | | |
| Max. Produktionsbreite | 2000 mm | 79 in. |
| Minimaler Trommeldurchmesser: | | |
| ■ Biegung | 80 mm | 3.2 in. |
| ■ Gegenbiegung | 120 mm | 4.7 in. |
| Reibwert auf der Seite: | | |
| ■ Edelstahl - trocken/nass | 0.50/0.42 [-] | |
| ■ UHMW ⁽²⁾ - trocken/nass | 0.42/0.35 [-] | |
| ⁽²⁾ 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 ⁽²⁾ | ja |
| Rollende Abtragung | ja |
| Muldung auf Abtragung | nein |
| Z-Förderer | ja |
| Schrägtransport | ja |
| Staubetrieb | nein |
| Kurvenförderer | nein |
| Chemische Beständigkeit link | 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)
 HALAL (World Halal Authority)


ANWENDUNG

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

ANMERKUNGEN

Ausgabe: 13-09-2016

Datum der letzten Änderung: 20-12-2018

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