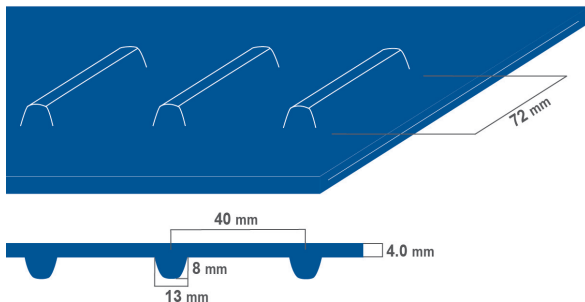


**CODE** NA1307C\_D13

**Typ**
**HP Compact Drive 40/40 blue**
**BANDSPEZIFIKATION**


**PRODUKTSYSTEM**

Beschreibung	Kompaktes Zahntransportband mit verstärktem und stabilisiertem Zugträger		
Werkstoff	Polyurethan (TPU) - HP® System		
Gesamtdicke	4.00 mm	0.16 in.	
Gewicht	4.10 kg/m <sup>2</sup>	+ 0.18 kg/m	(pro Zahnreihe)
	0.84 lbs./sq.ft	+ 0.12 lbs./ft	(pro Zahnreihe)
Oberfläche	Glatt		
Farbe	HP® blau		
Reibwert Index	LF		

**BANDKONSTRUKTION**

Zugkraft bei 1% Dehnung	15 N/mm	86 lbs./in.	
Teilung	40 ± 0.4 mm	1.57 ± 0.16 in.	
Temperatur <sup>(1)</sup>	min. -30 °C	-22 °F	
	max. +90 °C	194 °F	
<sup>(1)</sup> 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 <sup>(2)</sup> - trocken/nass	0.42/0.35 [-]		

<sup>(2)</sup> 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 <sup>(2)</sup>	ja
Rollende Abtragung	ja
Muldung auf Abtragung	nein
Z-Förderer	ja
Schrägtransport	nein
Staubetrieb	nein
Kurvenförderer	nein
Chemische Beständigkeit <a href="#">link</a>	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)  
 USDA Meat&Poultry (United States Department of Agriculture)  
 NSF/ANSI 3-A 14159-3-2014 Verordnungsaktualisierung  
 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