

NASTRI DI TRASPORTO E DI PROCESSO

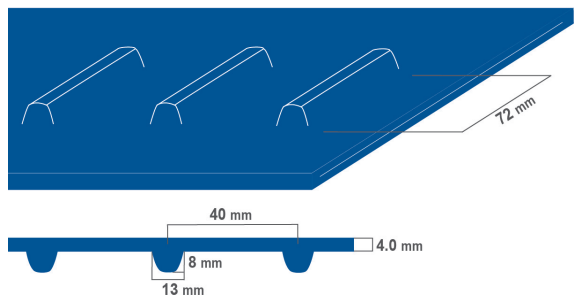
SCHEMA TECNICA

CODICE NA-1307C_D13

TIPO

HP Compact Drive 40/40 blue

COMPOSIZIONE



SISTEMA PRODOTTO



Descrizione	nastro compatto dentato, con nucleo di trazione rinforzato stabilizzato anti ondulazione		
Materiale	Poliuretano (TPU) - Sistema HP®		
Spessore	4.00 mm	0.16 in.	
Peso	4.10 kg/m ² + 0.18 kg/m (per fila di denti)	0.84 lbs./sq.ft + 0.12 lbs./ft (per fila di denti)	
Finitura superficiale	Liscia		
Colore	Blu HP®		
Coeff. d'attrito	LF		

DATI TECNICI

Trazione all'1%	15 N/mm	86 lbs./in.	
Passo	40 ± 0.4 mm	1.57 ± 0.16 in.	
Resistenza alla temperatura ⁽²⁾	min. -30 °C	-22 °F	
	max. +90 °C	194 °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	80 mm	3.2 in.	
■ Puleggia in controflessione	120 mm	4.7 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

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)
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

Edizione: 13-09-2016

Data ultimo aggiornamento: 20-12-2018

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
TIPO
• Sistema di giunzione consigliato
Altri sistemi di giunzione possibili:

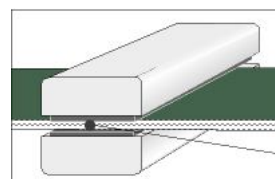
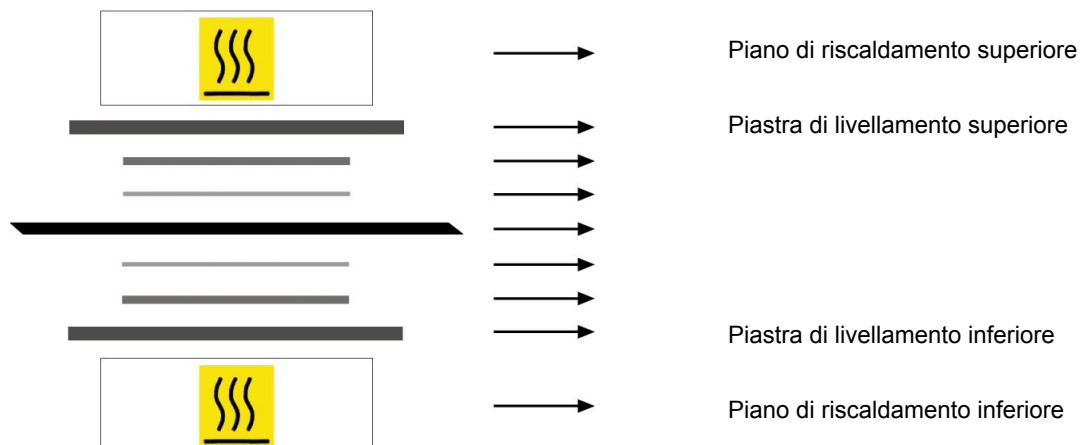
Per ulteriori informazioni sui sistemi di giunzione CHIORINO ved. catalogo generale.

• Parametri di pressatura
Pressa a caldo

Valori di pressatura	
Temperatura piano superiore	°C
Temperatura piano inferiore	°C
Temperatura sonda	°C
Mantenimento in temperatura	min.
Pressione	1.8 bar
Film	
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

Edizione:

Data ultimo aggiornamento:

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.