

CODIGO NA1460A	TIPO Compact 25 blue DET
-----------------------	---------------------------------

COMPOSICIÓN


Descripción	Banda compacta con núcleo de tracción reforzado estabilizado anti ondulación		
Material	Poliuretano (TPU)		
Espesor	2.50 mm	0.10 in.	
Peso	2.90 kg/m ² +	0.59 lbs./sq.ft +	kg/m (cada hilera de dientes) lbs./ft (cada hilera de dientes)
Acabado superior	Lisa		
Color	Azul oscuro		
Coef. de fricción	LF		

DATOS TÉCNICOS

Tracción 1%	8 N/mm	46 lbs./in.
Paso	± 0.4 mm	± 0.16 in.
Resistencia a la temperatura ⁽¹⁾	min. -30 °C max. +100 °C	-22 °F 212 °F
⁽¹⁾ El uso de la banda en la cercanía de sus valores límites puede comprometer su vida útil.		
Ancho máx. producción	2000 mm	79 in.
Diámetro mínimo de la polea:		
■ Poleas en flexión	50 mm	2.0 in.
■ Poleas en contraflexión	80 mm	3.2 in.
Coeficiente de fricción:		
■ Acero inoxidable - seco/mojado	0.50/0.42 [-]	
■ UHMW ⁽²⁾ - seco/mojado	0.42/0.35 [-]	
⁽²⁾ UHMW = Ultra High Molecular Weight		

CARACTERÍSTICAS

Influencia humedad	no
Adecuado para el detector de metales	no
Antiestaticidad dinámica permanente (UNI EN ISO 21179)	no
Conductividad de la superficie (UNI EN ISO 284)	no
C.I.P. (Clean In Place)	sí
Deslizamiento sobre barras en material plástico UHMW ⁽²⁾	sí
Deslizamiento sobre rodillos	sí
Deslizamiento en artesa	no
Cuello de cisne	sí
Transporte inclinado	no
Bandas para acumulación	no
Bandas curvas	no
Clase de resistencia química link	12

CONFORMIDAD CON LAS NORMATIVAS

REACH EC 1907/2006 Reglamento y Actualizaciones
 EC 1935/2004 Reglamento y Actualizaciones
 EC 2023/2006 Reglamento y Actualizaciones
 Directiva EU 10/2011, 2017/752 Reglamento y Actualizaciones
 HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)
 FDA (Food and Drug Administration)
 NSF/ANSI 3-A 14159-3-2014 Reglamento y Actualizaciones


SECTORES DE APLICACIÓN

- Alimentaria: industria de la carne
- Alimentaria: industria pesquera
- Alimentaria: elaboración quesos
- Agro-alimentaria
- Alimentaria: productos tratados en el horno
- Alimentaria: snacks dulces y salados

NOTAS

Edición: 28-11-2018

Fecha última modificación: 13-07-2021

RESTRICCIÓN DE RESPONSABILIDAD

Esta ficha menciona las características del producto CHIORINO, tal como han sido analizadas en laboratorio a la temperatura de + 23 °C y humedad relativa del 50% y esto significa que no refleja las condiciones industriales de uso ni siquiera garantiza su idoneidad en caso de aplicaciones especiales, siendo siempre del usuario la exclusiva responsabilidad referente a la apropiada elección y al empleo de los productos CHIORINO. Por lo anteriormente mencionado, CHIORINO no será responsable de cualquier daño que ocurra debido al uso de sus productos. Cualquier modificación de los datos mencionados en la ficha podrá ser hecha sin advertencia previa.