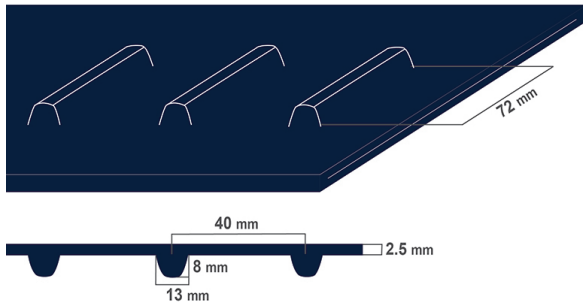


**CODE** NA1460C\_D13

**TYP**
**Compact Drive 25/40 blue DET**
**BANDSPEZIFIKATION**


**Beschreibung** Kompaktes Zahntransportband mit verstärktem und stabilisiertem Zugträger

**Werkstoff** Polyurethan (TPU)

**Gesamtdicke** 2.50 mm 0.10 in.

**Gewicht** 2.90 kg/m<sup>2</sup> + 0.18 kg/m (pro Zahnreihe)  
0.59 lbs./sq.ft + 0.12 lbs./ft (pro Zahnreihe)

**Oberfläche** Glatt

**Farbe** Dunkleblau

**Reibwert Index** MF

**BANDKONSTRUKTION**
**Zugkraft bei 1% Dehnung** 8 N/mm 46 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

**Ausgabe:** 08-05-2018

**EIGENSCHAFTEN**

Feuchtempfindlich	nein
Eignung für Metallsuchgerät	nein
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)  
 NSF/ANSI 3-A 14159-3-2014 Verordnungsaktualisierung


**ANWENDUNG**

Lebensmittelindustrie: Fleischverarbeitung  
 Lebensmittelindustrie: Transport von Wurstware  
 Lebensmittelindustrie: Käseverarbeitung  
 Agrarindustrie  
 Lebensmittelindustrie: Backwarenindustrie  
 Lebensmittelindustrie: süßen und herzhaften Snacks

**ANMERKUNGEN**
**Datum der letzten Änderung:** 13-07-2021

**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