

# BANDAS TRANSPORTADORAS Y DE PROCESO

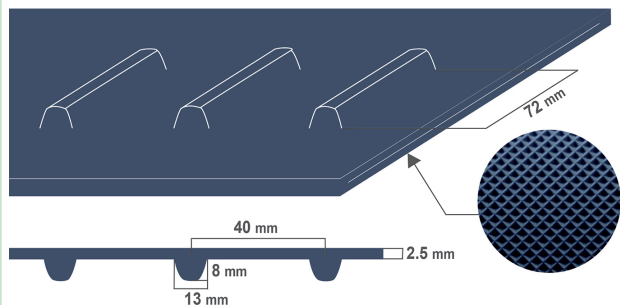
## FICHA TÉCNICA

CODIGO NA1561C\_D13

TIPO

Compact Drive 25/40 PN blue DET

### COMPOSICIÓN



**DET**

Descripción	Banda compacta dentada, con núcleo de tracción reforzado estabilizado anti ondulación		
Material	Poliuretano (TPU)		
Espesor	2.50 mm	0.10 in.	
Peso	2.90 kg/m <sup>2</sup>	+ 0.18 kg/m	(cada hilera de dientes)
	0.59 lbs./sq.ft	+ 0.12 lbs./ft	(cada hilera de dientes)
Acabado superior	PN		
Color	Azul oscuro		
Coef. de fricción	MF		

### DATOS TÉCNICOS

Tracción 1%	8 N/mm		46 lbs./in.	
Paso	40 ± 0.4 mm		1.57 ± 0.16 in.	
Resistencia a la temperatura <sup>(1)</sup>	min.	-30 °C	-22 °F	
	max.	+90 °C	194 °F	
<sup>(1)</sup> El uso de la banda en la cercanía de sus valores limites puede comprometer su vida útil.				
Ancho máx. producción	2000 mm		79 in.	
Diámetro mínimo de la polea:				
■ Poleas en flexión	80 mm		3.2 in.	
■ Poleas en contraflexión	120 mm		4.7 in.	
Coeficiente de fricción:				
■ Acero inoxidable - seco/mojado			0.50/0.42 [-]	
■ UHMW <sup>(2)</sup> - seco/mojado			0.42/0.35 [-]	
<sup>(2)</sup> 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 <sup>(2)</sup>	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 <a href="#">link</a>	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)



### SECTORES DE APLICACIÓN

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

### NOTAS

Edición: 08-05-2018

Fecha última modificación: 22-01-2020

#### 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.