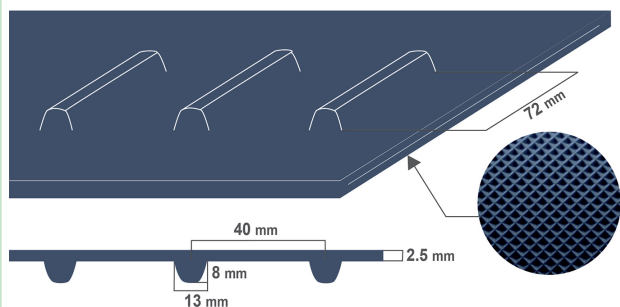


**CODIGO** NA1561C\_D13

**TIPO**
**Compact Drive 25/40 PN blue DET**
**COMPOSICIÓN**



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 max. +90 °C	-22 °F 194 °F
<sup>(1)</sup> 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	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 salchicherías  
 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.

## FICHA TECNICA SISTEMA DE EMPALME

**CODIGO**

**TIPO**

### • Método de empalme recomendado

Otros métodos de empalme:

Para cualquier información adicional, respecto a los métodos de empalme CHIORINO, véase el catálogo general.

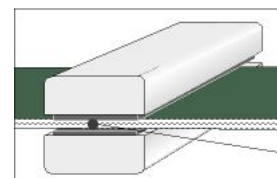
### • Parámetros de fusión

#### Prensa caliente

Valores de prensado	
Temperatura placa superior	°C
Temperatura placa inferior	°C
Temperatura sonda	°C
Mantenimiento en temperatura	min.
Presión	bar
Film	
Adhesivo	

#### Recomendaciones para la regulación de la prensa:

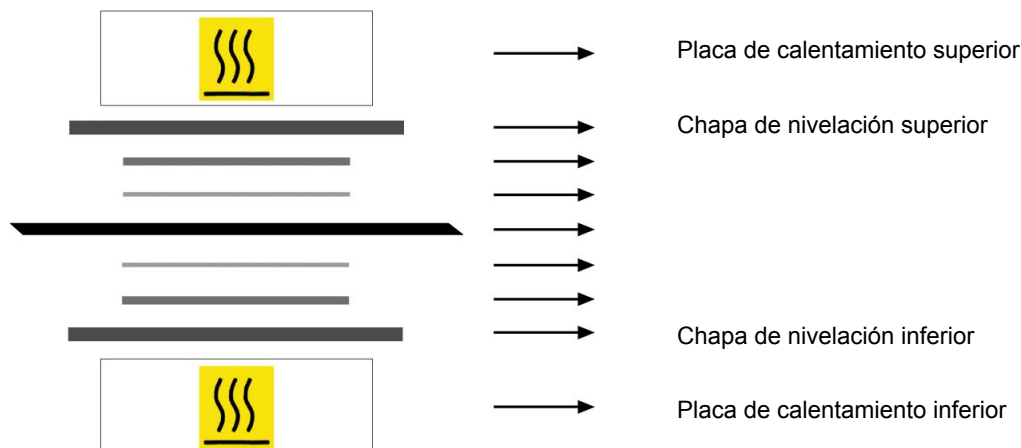
1. Utilizar el termómetro "KM330", para comprobar la temperatura efectiva en el interior de la banda. Colocar la sonda según el dibujo lateral.



2. Recomendamos sacar la banda desde la prensa sólo al final del ciclo de enfriamiento.

3. Se garantiza el éxito en la realización del empalme sólo si las temperaturas de la prensa son exactamente las que se detallan en la tabla lateral. Recomendamos una comprobación periódica del funcionamiento de los termostatos.

### • Esquema de preparación de la máquina



### • Notas

Edición:

Fecha última modificación:

#### 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.