

NASTRI DI TRASPORTO E DI PROCESSO

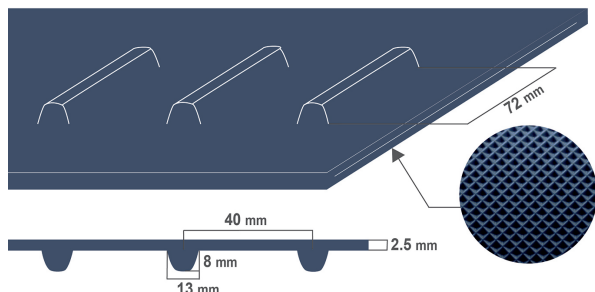
SCHEDA TECNICA

CODICE NA1561C_D13

TIPO

Compact Drive 25/40 PN blue DET

COMPOSIZIONE



DET

Descrizione Nastro compatto dentato, con nucleo di trazione rinforzato stabilizzato anti ondulazione

Materiale Poliuretano (TPU)

Spessore 2.50 mm 0.10 in.

Peso 2.90 kg/m² + 0.18 kg/m (per fila di denti)
0.59 lbs./sq.ft + 0.12 lbs./ft (per fila di denti)

Finitura superficiale PN

Colore Blu scuro

Coeff. d'attrito MF

DATI TECNICI

Trazione all'1% 8 N/mm 46 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	no
Antistaticità dinamica permanente (UNI EN ISO 21179)	no
Conduttività 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)



SETTORI APPLICATIVI

Alimentare: lavorazione carne
Alimentare: trasporto salumi
Alimentare: lavorazione formaggi
Agroalimentare
Alimentare: prodotti da forno
Alimentare: snack dolci e salati

NOTE

Edizione: 08-05-2018

Data ultimo aggiornamento: 22-01-2020

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.