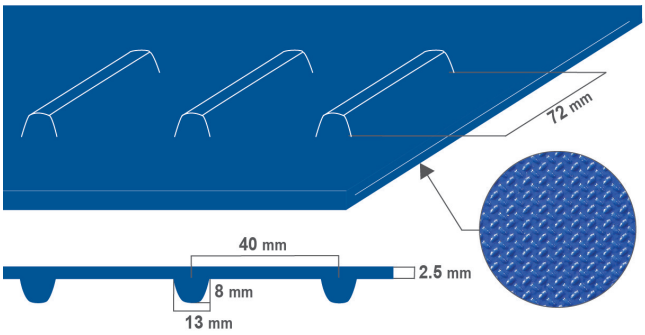
BANDAS TRANSPORTADORAS Y DE PROCESO

FICHA TÉCNICA

CODIGO NA1725C_D13 **TIPO** **HP Compact Drive 25/40 RG blue AM**

COMPOSICIÓN



HP COMPACT DRIVE AM **SISTEMA PRODUCTO**

Descripción	Banda compacta dentada, con núcleo de tracción reforzado estabilizado anti ondulación
Material	Poliuretano (TPU) - sistema HP®
Espesor	2.50 mm *0.10 in.*
Peso	2.90 kg/m² + 0.18 kg/m (cada hilera de dientes) *0.59 lbs./sq.ft + 0.12 lbs./ft* (cada hilera de dientes)
Acabado superior	RG
Color	Azul HP®
Coef. de fricción	HF

DATOS TÉCNICOS

Tracción 1%	8 N/mm	*46 lbs./in.*
Paso	40 ± 0.4 mm	*1.57 ± 0.16 in.*
Resistencia a la temperatura (1)	min. -30 °C max. +90 °C	*-22 °F* *194 °F*
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(2) - seco/mojado	0.42/0.35 [-]	

(1) El uso de la banda en la cercanía de sus valores limites puede comprometer su vida útil.

(2) UHMW = Ultra High Molecular Weight

CARACTERÍSTICAS

Influencia humedad	no
Adecuado para el detector de metales	sí
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 plastico UHMW(2)	sí
Deslizamiento sobre rodillos	sí
Deslizamiento en artesa	no
Cuello de cisne	sí
Transporte inclinado	sí
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, 2023/1442 Reglamento y Actualizaciones
HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)
FDA (Food and Drug Administration)

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: 20-04-2023 Fecha última modificación: 20-04-2023

RESTRICCIÓN DE RESPONSABILIDAD
Esta ficha menciona las caracteristicas 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 podrà ser hecha sin advertencia previa.

CHIORINO S.p.A. - VIA S. AGATA, 9 - 13900 BIELLA - ITALIA - P.O.B. 460 - TEL. +39-015-8489.1 - FAX +39-015.8489161
chiorino@chiorino.com - www.chiorino.com