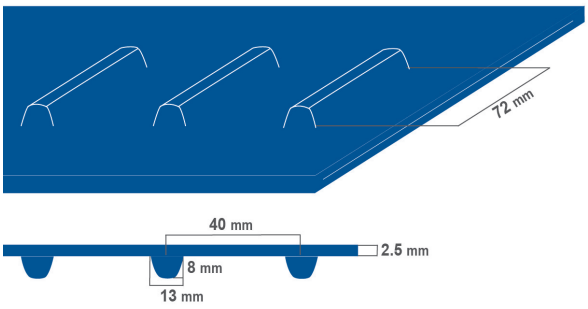
# HP Compact Drive 25/40 VL blue AM

## BANDSPEZIFIKATION




HP COMPACT DRIVE AM PRODUKTSYSTEM

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Beschreibung | Kompaktes Zahntransportband mit verstärktem und stabilisiertem Zugträger | | | | | |
| Werkstoff | Polyurethan (TPU) - HP® System | | | | | |
| Gesamtdicke | 2.50 | mm | *0.10* | *in.* | | |
| Gewicht | 2.90 | kg/m² | + 0.18 | kg/m | (pro Zahnreihe) | |
| | *0.59* | *lbs./sq.ft* | + *0.12* | *lbs./ft* | (pro Zahnreihe) | |
| Oberfläche | VL | | | | | |
| Farbe | HP® blau | | | | | |
| 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 (1) | min. | -30 °C | *-22 °F* | |
| | max. | +90 °C | *194 °F* | |

(1) 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(2) - trocken/nass | 0.42/0.35 [-] |

(2) UHMW = Ultra High Molecular Weight

## EIGENSCHAFTEN

| | |
|---|---|
| Feuchtempfindlich | nein |
| Eignung für Metallsuchgerät | ja |
| 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(2) | ja |
| Rollende Abtragung | ja |
| Muldung auf Abtragung | nein |
| Z-Förderer | ja |
| Schrägtransport | nein |
| Staubetrieb | nein |
| Kurvenförderer | nein |
| Chemische Beständigkeit link | 12 |

## KONFORMITÄT

REACH EC 1907/2006 Verordnungsaktualisierung
EC 1935/2004 Verordnungsaktualisierung
EC 2023/2006 Verordnungsaktualisierung
EU 10/2011, 2023/1442 Verordnungsaktualisierung
HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)
FDA (Food and Drug Administration)

## ANWENDUNG

Lebensmittelindustrie: Fleischverarbeitung
Lebensmittelindustrie: Fischindustrie
Lebensmittelindustrie: Käseverarbeitung
Agrarindustrie
Lebensmittelindustrie: Backwarenindustrie
Lebensmittelindustrie: süßen und herzhaften Snacks

## ANMERKUNGEN

PRODUKTCODE: NA1726C_D13

Datum der letzten Änderung: 20-04-2023

**BESCHRÄNKUNG DER VERANTWORTUNG**
Dieses Datenblatt zeigt der 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 Schaden, die von der Verwendung des Produktes entstehen könnten. Eventuelle Änderungen an die im Datenblatt aufgeführten Angaben bleiben vorbehalten.