

## HP Compact 20 blue AM

### BANDSPEZIFIKATION



**Beschreibung** Kompaktes Transportband mit verstärktem und stabilisiertem Zugträger

**Werkstoff** Polyurethan (TPU) - HP® System

**Gesamtdicke** 2.00 mm 0.08 in.

**Gewicht** 2.10 kg/m<sup>2</sup> 0.43 lbs./sq.ft

**Oberfläche** Glatt

**Farbe** HP® blau

**Reibwert Index** MF

### BANDKONSTRUKTION

**Zugkraft bei 1% Dehnung** 8 N/mm 46 lbs./in.

**Temperatur <sup>(1)</sup>**  
 min. -30 °C -22 °F  
 max. +110 °C 230 °F

<sup>(1)</sup> Einsätze im Grenzbereich können die Lebensdauer des Bandes beeinträchtigen

**Max. Produktionsbreite** 2000 mm 79 in.

**Minimaler Trommeldurchmesser:**

- Biegung 50 mm 2.0 in.
- Gegenbiegung 80 mm 3.2 in.

**Reibwert auf der Seite:**

- Edelstahl - trocken/nass 0.50/0.42 [-]
- UHMW<sup>(2)</sup> - trocken/nass 0.42/0.35 [-]

<sup>(2)</sup> UHMW = Ultra High Molecular Weight

### EIGENSCHAFTEN

Feuchttempfindlich	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 <sup>(2)</sup>	ja
Rollende Abtragung	ja
Muldung auf Abtragung	ja
Z-Förderer	nein
Schrägtransport	nein
Staubetrieb	nein
Kurvenförderer	ja
Chemische Beständigkeit <a href="#">link</a>	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: NA1729A

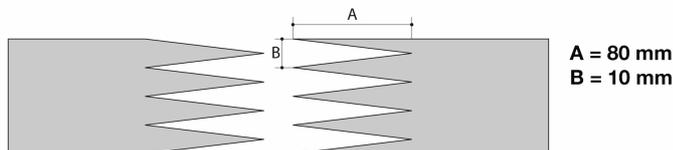
Datum der letzten Änderung: 20-04-2023

#### BESCHRÄNKUNG DER VERANTWORTUNG

Dieses Datenblatt zeigt die 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 Schäden, die von der Verwendung des Produktes entstehen könnten. Eventuelle Änderungen an die im Datenblatt aufgeführten Angaben bleiben vorbehalten.

## HP Compact 20 blue AM

• **Empfohlene Endverbindung** EINFACHFINGER - 80 x 10 mm



Weitere mögliche Verbindungsarten:

MIKROFINGER - 30 x 6 mm

Weitere Informationen zu den CHIORINO-Verbindungs-systemen finden Sie auf unseren allgemeinen Katalog.

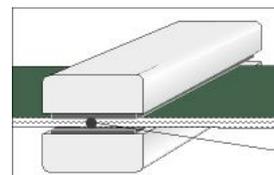
• **Endverbindungsparameter**

Heizpresse P \ PL \ PLS

Parameter	
Temperatur der Heizplatte oben	165 °C
Temperatur der Heizplatte unten	165 °C
Temperatur des Fühlers	165 °C
Heizzeit	3 min.
Druck	2,5 bar
Folie	TC715 - PU-Folie HP blue AM
Kleber	---

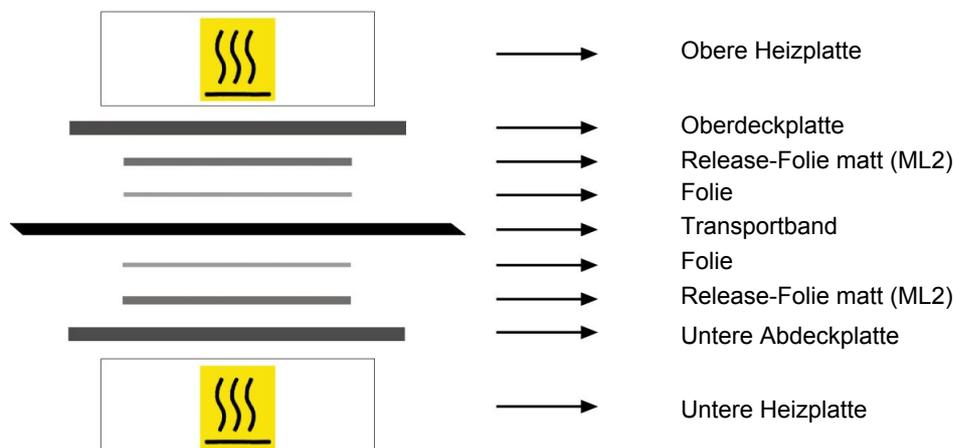
**Warnungen für Presseneinstellung:**

1. Zur Prüfung der effektiven Temperatur auf der Innenseite des Bandes wird das Thermometer "KM330" verwendet. Einlegen des Fühlers nach Zeichnung.



2. Entnahme des Bandes aus der Presse erst nach Beendigung des Kühlprozesses.
3. Die bestmögliche Verbindungsqualität wird nur unter Verwendung der in der Tabelle aufgeführten Verbindungsparameter erreicht. Eine regelmäßige Überprüfung der Thermostate auf einwandfreie Funktion wird empfohlen.

• **Schema Pressen-Aufbau**



• **Anmerkungen**

PRODUKTCODE: NA1729A

Datum der letzten Änderung: 26-04-2023

**BESCHRÄNKUNG DER VERANTWORTUNG**

Dieses Datenblatt zeigt die 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 Schäden, die von der Verwendung des Produktes entstehen könnten. Eventuelle Änderungen an die im Datenblatt aufgeführten Angaben bleiben vorbehalten.