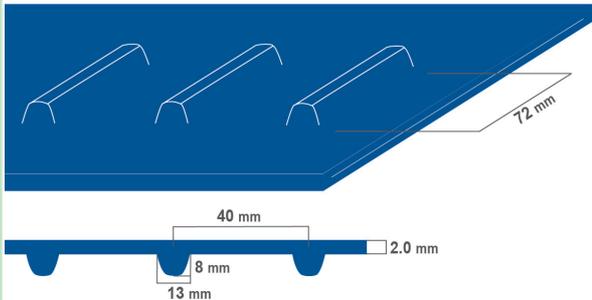


## HP Compact Drive 20/40 blue AM

**COMPOSITION**


**SYSTÈME PRODUIT**

Description Bande compacte dentée avec âme de traction renforcée stabilisée pour éviter les ondulations

Matière Polyuréthane (TPU) - système HP®

Épaisseur 2.00 mm 0.08 in.

Poids 2.10 kg/m<sup>2</sup> + 0.18 kg/m (par rangée des dents)  
0.43 lbs./sq.ft + 0.12 lbs./ft (par rangée des dents)

Finition superficielle Lisse

Couleur Bleu HP®

Coeff. de friction MF

**DONNÉES TECHNIQUES**

Traction 1% allongement 8 N/mm 46 lbs./in.

Pas 40 ± 0.4 mm 1.57 ± 0.16 in.

Résistance min. -30 °C -22 °F  
température <sup>(1)</sup> max. +90 °C 194 °F

<sup>(1)</sup> L'emploi autour des valeurs limites peut se répercuter sur la durée de vie de la bande

Largeur max. production 2000 mm 79 in.

Diamètre minimum d'enroulement:

- Tambour en flexion mm in.
- Tambour en contreflexion 120 mm 4.7 in.

Coefficient de friction:

- Acier inoxydable - sec/mouillé 0.50/0.42 [-]
- UHMW<sup>(2)</sup> - sec/mouillé 0.42/0.35 [-]

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

CODE PRODUIT: NA1729C\_

Date dernière modification: 20-04-2023

**CARACTÉRISTIQUES**

Influence humidité	non
Convenable avec détecteur de métaux	oui
Antistatique dynamique permanente (UNI EN ISO 21179)	non
Conductivité superficielle (UNI EN ISO 284)	non
C.I.P. (Clean In Place)	oui
Glissement sur barres en matériel plastique UHMW <sup>(2)</sup>	oui
Glissement sur rouleaux	oui
Glissement en auge	oui
Variation d'inclinaison	non
Transport incliné	non
Bandes pour accumulation	non
Convoyeur courbe	oui
Classe de résistance chimique <a href="#">link</a>	12

**EN CONFORMITÉ AUX NORMES**

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


**APPLICATIONS**

Alimentaire: transformation de la viande  
Alimentaire: industrie de produits de la pêche  
Alimentaire: fabrication des fromages  
Agro-alimentaire  
Alimentaire: produits cuits au four

**NOTES**
**LIMITATION DE RESPONSABILITÉ**

La présente fiche mentionne les caractéristiques du produit CHIORINO relevées dans nos labos à une température de +23°C et humidité de 50%. ne reflète nécessairement pas des conditions industrielles d'emploi et ne garantit pas sa validité dans des applications spéciales. Il est toujours responsabilité exclusive du client le choix correct suivant l'emploi des produits CHIORINO. Faisant suite ce sur dit CHIORINO ne sera pas responsable pour éventuels dégâts qui pourraient se passer suite au emploi des ces produits. Modifications éventuelles des données mentionnées dans la fiche pourront être effectuées sans avis préalable.