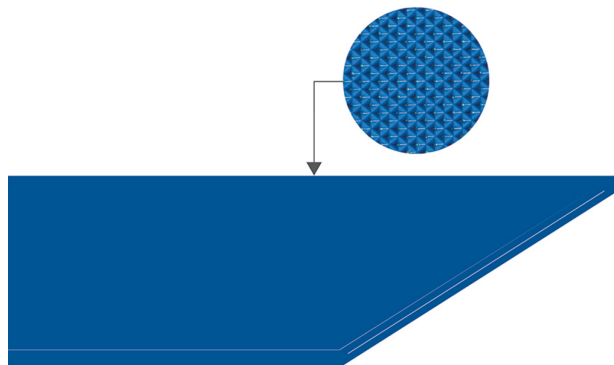


HP Compact 25 PN blue AM

COMPOSITION



HP COMPACT[®] AM SYSTÈME PRODUIT

Description	Bande compacte avec âme de traction renforcée stabilisée pour éviter les ondulations		
Matière	Polyuréthane (TPU) - système HP [®]		
Épaisseur	2.50 mm	0.10 in.	
Poids	2.90 kg/m ²	0.59 lbs./sq.ft	
Finition superficielle	PN		
Couleur	Bleu HP [®]		
Coeff. de friction	HF		

DONNÉES TECHNIQUES

Traction 1% allongement	8 N/mm	46 lbs./in.
Résistance	min. -30 °C	-22 °F
température ⁽¹⁾	max. +110 °C	230 °F
⁽¹⁾ 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	40 mm	1.6 in.
■ Tambour en contreflexion	40 mm	1.6 in.
Coefficient de friction:		
■ Acier inoxydable - sec/mouillé	0.50/0.42 [-]	
■ UHMW ⁽²⁾ - sec/mouillé	0.42/0.35 [-]	
⁽²⁾ UHMW = Ultra High Molecular Weight		

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 ⁽²⁾	oui
Glissement sur rouleaux	oui
Glissement en auge	non
Variation d'inclinaison	oui
Transport incliné	oui
Bandes pour accumulation	non
Convoyeur courbe	non
Classe de résistance chimique link	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
Alimentaire: snacks sucrées et salées

NOTES

CODE PRODUIT: NA1730A

Date dernière modification: 20-04-2023

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 suit au emploi des ces produits. Modifications éventuelles des données mentionnées dans la fiche pourront être effectuées sans avis préalable.