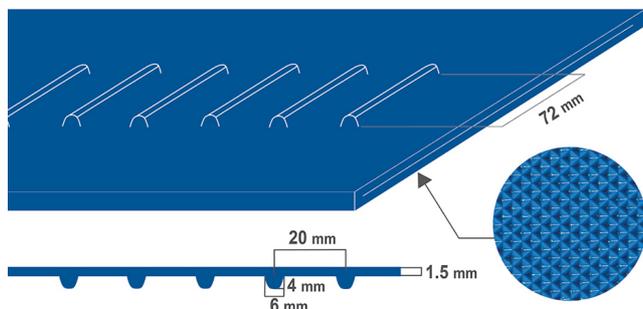


HP Compact Minidrive 15/20 PN blue AM

COMPOSIZIONE


HP COMPACT mini drive AM SISTEMA PRODOTTO

Descrizione	Nastro compatto dentato, con nucleo di trazione rinforzato stabilizzato anti ondulazione	
Materiale	Poliuretano (TPU) - Sistema HP®	
Spessore	1.85 mm	0.07 in.
Peso	1.70 kg/m ² + 0.11 kg/m (per fila di denti)	0.35 lbs./sq.ft + 0.07 lbs./ft (per fila di denti)
Finitura superficiale	PN	
Colore	Blu HP®	
Coeff. d'attrito	HF	

DATI TECNICI

Trazione all'1%	5 N/mm	29 lbs./in.
Passo	20 ± 0.4 mm	0.79 ± 0.16 in.
Resistenza alla temperatura ⁽²⁾	min. -30 °C	-22 °F
	max. +90 °C	194 °F
⁽¹⁾ L'utilizzo in prossimità dei valori limite può compromettere la durata del nastro.		
Larghezza max. di produzione	1200 mm	47 in.
Diametro minimo di avvolgimento:		
■ Puleggia in flessione	25 mm	1.0 in.
■ Puleggia in controflessione	60 mm	2.4 in.
Coefficiente d'attrito:		
■ Acciaio inossidabile - asciutto/bagnato	0.50/0.42 [-]	
■ UHMW ⁽²⁾ - asciutto/bagnato	0.42/0.35 [-]	
⁽²⁾ UHMW = Ultra High Molecular Weight		

CARATTERISTICHE

Influenza umidità	no
Idoneità al metal detector	no
Antistaticità dinamica permanente (UNI EN ISO 21179)	no
Conduttività superficiale (UNI EN ISO 284)	no
C.I.P. (Clean In Place)	si
Scorrimento su barre in materiale plastico (UHMW ²)	si
Scorrimento su rulli	si
Scorrimento in conca	no
Variazione di pendenza	si
Trasporto inclinato	si
Trasporto con accumulo	no
Trasportatore in curva	no
Resistenze chimiche link	12

CONFORMITÀ NORMATIVE

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


SETTORI APPLICATIVI

Alimentare: lavorazione carne
 Alimentare: lavorazione prodotti ittici
 Alimentare: lavorazione formaggi
 Agroalimentare
 Alimentare: prodotti da forno
 Alimentare: snack dolci e salati

NOTE

CODICE PRODOTTO NA1761F_D6

Data ultimo aggiornamento: 26-04-2023

LIMITAZIONE DI RESPONSABILITÀ

La presente scheda riporta le caratteristiche del prodotto CHIORINO quali rilevate in laboratorio a temperatura di +23 °C e umidità relativa 50%, non ne rispecchia necessariamente le condizioni industriali di utilizzo né garantisce la loro idoneità in caso di particolari applicazioni, restando sempre responsabilità esclusiva del cliente quella relativa alla corretta scelta e all'impiego dei prodotti CHIORINO. In relazione a quanto precede CHIORINO non sarà responsabile per eventuali danni che dovessero derivare dall'utilizzo dei propri prodotti. Eventuali modifiche dei dati riportati nella scheda potranno essere effettuate senza preavviso.