

CODE	NA1766	TYPE	2M5 U0-U2 HP blue S A AM
-------------	---------------	-------------	---------------------------------

COMPOSITION	
Côté transport	Matière Polyuréthane (TPU) - système HP®
	Épaisseur 0.20 mm 0.008 in.
	Finition Lisse
	Couleur Bleu HP®
Âme de traction	Matière Polyester (PET) - système HP®
	Plis 2
	Trame Rigide
Côté tambour	Matière Tissu imprégné en polyuréthane (TPU)-système HP®
	Épaisseur --- mm --- in.
	Finition Tissu
	Couleur Bleu claire

DONNÉES TECHNIQUES			
Épaisseur totale	1.30 mm	0.05 in.	
Poids	1.40 kg/m ²	0.29 lbs./sq.ft	
Traction 1% allongement	6 N/mm	34.0 lbs./in.	
Traction max. admissible	12 N/mm	69.0 lbs./in.	
Résistance température ⁽¹⁾	min.	-30 °C	-22 °F
	max.	+110 °C	230 °F

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

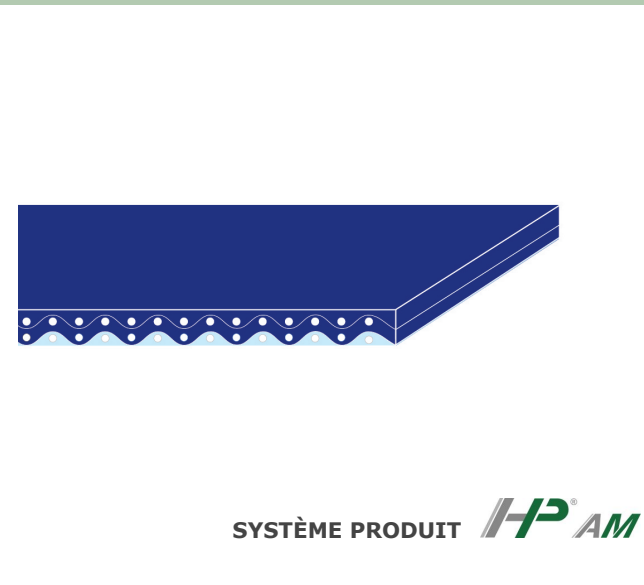
Rayon / Diamètre minimum d'enroulement ⁽²⁾


- Rayon minimum du sabre 4 mm 0,16 in.
- Diamètre min. poulie en flexion 8 mm 0.31 in.
- Diamètre min. poulie en contreflexion 16 mm 0.63 in.

⁽²⁾ Calculé en fonction du type de jonction CHIORINO conseillé

CARACTÉRISTIQUES			
Influence humidité	non		
Convenable avec détecteur de métaux	oui		
Antistatique dynamique permanente (UNI EN ISO 21179)	oui		
Conductivité superficielle (UNI EN ISO 284)	non		
Glissement sur sole	oui		
Glissement sur rouleaux	oui		
Glissement sur sole de deux cotés	non		
Glissement en auge	non		
Variation d'inclinaison	non		
Transport incliné	oui		
Bandes pour accumulation	non		
Convoyeur courbe	non		
Classe de résistance chimique link	12		

APPLICATIONS			
Alimentaire: machines à trancher industrielles			
Alimentaire: industrie fromagère			
Alimentaire: transformation de la pâte e de la pizza			
Alimentaire: gâteaux et biscuits salés			
Alimentaire: snacks sucrées et salées			
Alimentaire: industrie du chocolat			
Alimentaire: transport de pâte sèche			
Alimentaire: pizza			

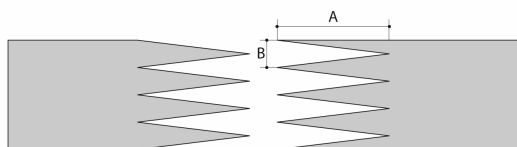


EN CONFORMITÉ AUX NORMES	
REACH EC 1907/2006 Réglementation et mises à jour	
EC 1935/2004 Réglementation et mises à jour	
EC 2023/2006 Réglementation et mises à jour	
EU 10/2011, 2023/1442 Réglementation et mises à jour	
HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)	
FDA (Food and Drug Administration)	

NOTES	

Edition: 28-09-2023 Date dernière modification: 05-10-2023

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.

CODE NA1766
TYPE
2M5 U0-U2 HP blue S A AM
• Système de jonctionnement conseillé Z-SIMPLE - 80 x 10 mm

A = 80 mm
B = 10 mm
Autres systèmes de jonction possibles:

 Z-SIMPLE DIAGONAL
 DOUBLE-Z

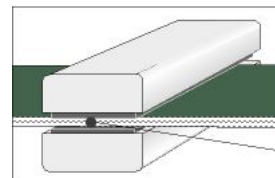
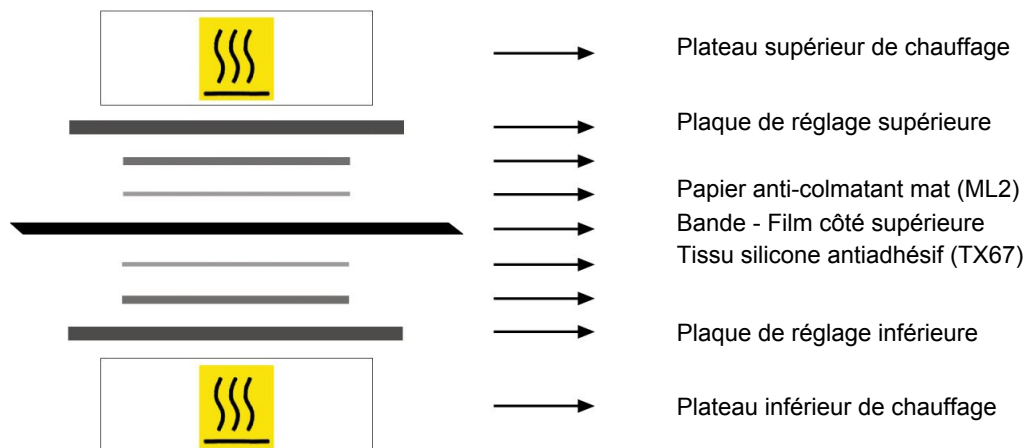
Pour des informations supplémentaires sur les systèmes de jonctionnement CHIORINO voir catalogue général.

• Paramètres de vulcanisation
Presse à chaud P \ PL \ PLS

Valeurs de vulcanisation	
Température plateau supérieur	150 °C
Température plateau inférieur	150 °C
Température de la sonde	150 °C
Temps de pressage	3 min.
Pression	2,5 bar
Film	TC753 - Film PU HP bleu S AM
Colle	---

Instructions pour le réglage de la presse:

- Utiliser le thermomètre "KM330" pour vérifier la température à l'intérieur de la bande. Mettre la sonde selon plan à côté.
- On préconise de enlever la bande de la presse seulement après avoir terminé le cycle de refroidissement.
- Le bon résultat de la jonction est garanti seulement si les températures de la presse sont vraiment celles-ci du tableau à côté. On préconise de contrôler périodiquement le bon fonctionnement des thermostats.


• Plan pour la préparation de la presse

• Notes

Edition: 02-10-2023

Date dernière modification: 02-10-2023

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