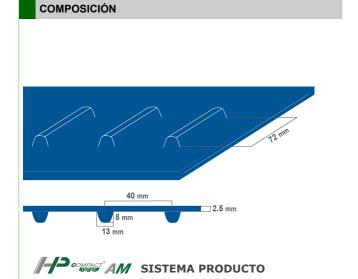


BANDAS TRANSPORTADORAS Y DE PROCESO

FICHA TÉCNICA

HP Compact Drive 25/40 blue AM



Descripción	Banda compacta dentada, con núcleo de tracción reforzado estabilizado anti ondulación					
Material	Poliuretano (TPU) - sistema HP [®]					
Espesor	2.50 mm <i>0.10 in.</i>					
Peso	$2.90 \text{ kg/m}^2 + 0.18 \text{ kg/m}$ (cada hilera de dientes) $0.59 \text{ lbs./sq.ft} + 0.12 \text{ lbs./ft}$ (cada hilera de dientes)					
Acabado superior	Lisa					
Color	Azul HP®					
Coef. de fricción	MF					

DAT	ne '	TÉC	· N 11 /	202

Dittion (Edition						
Tracción 1%	8	N/m	ım		46 lbs	s./in.
Paso	40 ± 0.4	mm	1	.57	± 0.16	in.
Resistencia a la temperatura ⁽¹⁾		n. ax.	-30 +90	•	-22 194	•
(1) El uso de la banda en la cerca su vida útil.	nía de sus va	lores I	imites p	uede	comprome	eter
Ancho máx. producción			2000	mm	<i>7</i> 9	in.
Diámetro mínimo de la pole	ea:					
■ Poleas en flexión			80	mm	3.2	in.
■ Poleas en contraflexión			120	mm	4.7	in.
Coeficiente de fricción:						
■ Acero inoxidable - seco/r	nojado			0.5	50/0.42	[-]
■ UHMW ⁽²⁾ - seco/mojado				0.4	42/0.35	[-]
(2)UHMW = Ultra High Molecular	Weight					

CARACTERÍSTICAS	
Influencia humedad	no
Adecuado para el detector de metales	sí
Antiestaticidad dinámica permanente (UNI EN ISO 21179)	no
Conductividad de la superficie (UNI EN ISO 284)	no
C.I.P. (Clean In Place)	sí
Deslizamiento sobre barras en material plastico UHMW ⁽²⁾	sí
Deslizamiento sobre rodillos	sí
Deslizamiento en artesa	no
Cuello de cisne	sí
Transporte inclinado	no
Bandas para acumulación	no
Bandas curvas	no
Clase de resistencia química link	12

CONFORMIDAD CON LAS NORMATIVAS

REACH EC 1907/2006 Reglamento y Actualizaciones EC 1935/2004 Reglamento y Actualizaciones EC 2023/2006 Reglamento y Actualizaciones Directiva EU 10/2011, 2024/3190 Reglamento y Actualizaciones EC 2025/351 Reglamento de 21 de febrero 2025 EC 528/2012 Reglamento y Actualizaciones Exentos del registro de la EPA en virtud de la exención para artículos tratados establecida en 40 CFR 152.25(a) FDA (Food and Drug Administration)

SECTORES DE APLICACIÓN

Alimentaria: industria de la carne Alimentaria: industria pesquera Alimentaria: elaboración quesos

Agro-alimentaria

Alimentaria: productos tratados en el horno Alimentaria: snacks dulces y salados

Fecha última modificación: 11-09-2025

NOTAS

CÓDIGO DE PRODUCTO: NA2667C_D13

RESTRICCIÓN DE RESPONSABILIDAD

Esta ficha menciona las caracteristicas del producto CHIORINO, tal como han sido analizadas en laboratorio a la temperatura de + 23 °C y humedad relativa del 50% y esto significa que no refleja las condiciones industriales de uso ni siquiera garantiza su idoneidad en caso de aplicaciones especiales, siendo siempre del usuario la exclusiva responsabilidad referente a la apropiada elección y al empleo de los productos CHIORINO. Por lo anteriormente mencionado, CHIORINO no serà responsable de cualquier daño que ocurra debido al uso de sus productos. Cualquier modificación de los datos mencionados en la ficha podrà ser hecha sin advertencia previa.