

输送带 技术参数表

# **HP Compact 20 blue AM**



#### 产品体系

特征	单体输送带内含抗拉芯线防止发生波浪状况		
材质	聚氨酯 (TPU) - HP <sup>®</sup> 系列		
厚度	2.00 毫米 0.08 英时		
重量	2.10 千克/平方米 <i>0.43</i> 磅/平方英尺		
表面花纹	平滑		
颜色	HP <sup>®</sup> 蓝		
摩擦特性	MF		

## 技术规格

1%延伸受力		8	牛頓/毫米	46	磅/英吋
工作温度 (1)	-1/4 5		攝氏度 攝氏度		华氏度 华氏度
(1)接近上下限时,寿命会相应缩减					
最大生产宽度		2000	毫米	<i>7</i> 9	英吋
最小滚轮直径:					
■ 正向弯曲		50	毫米	2.0	英吋
■ 反向弯曲		80	毫米	3.2	英吋
摩擦特性:					

特性	
受湿度影响	否
适用于金检机	是
抗静电(UNI EN ISO 21179)	否
良好导电性 (UNI EN ISO 284)	否
C.I.P. (原位清洗)	是
在塑料条 UHMW <sup>(2)</sup> 上滑送	是
支撑辊输送	是
槽形输送	是
鹅颈型输送	否
爬坡输送	否
可表面滑送	否
转弯皮带	是

### 符合

抗化特性 连结)

欧盟REACH法规EC 1907/2006及修正 欧盟法规EC 1935/2004及修正 欧盟法规EC 2023/2006及修正 欧盟法规EU 10/2011, 2024/3190及修正 EC 2025/351 2025 年 2 月 21 日条例 欧盟法规EC 528/2012及修正

根据《美国联邦法规汇编》第 40 卷第 152.25(a)条的经处理物品豁免规 定,免于在 EPA 登记。 FDA (美国食品药物管理局)



更新: 17-09-2025

12

## 适合应用于

食品: 肉类和鱼类加工 食品:海鲜加工 食品: 奶酪加工 水果和蔬菜 食品: 焙烤

食品: 甜味及咸味零食

### 备注

## 產品代碼 NA2670A

(2)UHMW = 超高分子量聚乙烯

■ UHMW<sup>(2)</sup>超高分子量聚乙烯板 - 干/湿

■ 不锈钢 - 干/湿

声明 本文件内容描述CHIORINO产品在实验场所条件为温度+23℃及相对湿度50%的状况下测试得出的特性,它并非完全等同于个别工业应用条件下所表现出来的数值, 我们也不能保证产品能适合于某些特殊应用。客户应根据自身使用情况来对CHIORINO产品作出合适选择及正确的应用, CHIORINO不能承担因产品使用所导致的 损失及损坏。在需要时数值会被更新而无须事先通知客户。

0.50/0.42 [-]

0.42/0.35 [-]

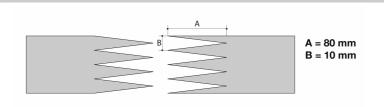


### **CONVEYOR AND PROCESS BELTS**

接着参数表

# **HP Compact 20 blue AM**

# 建议的接头方式 单齿 Z - 80 x 10 mm



#### 其他接看方式:

小齿 Z - 30 x 6 mm

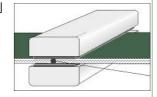
请参考产品总目录的乔意隆接着方式栏目

### •压接

# 热压机 P\PL\PLS

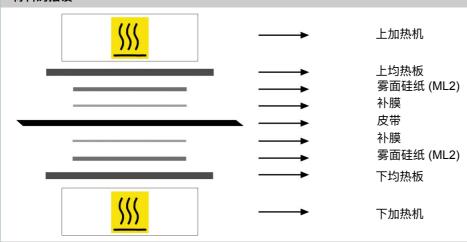
参数设定				
上加热板	165 攝氏度			
下加热板	165 攝氏度			
感温器设定	165 攝氏度			
持温时间	3 分鈡			
压力	2,5 巴			
补膜	TC715-补膜 PU HP blue AM			
胶水				

1. 使用KM330温度表来检测 皮带侧的有效温度, 把感温 探头如图示放置于接头旁 边。



- 2. 在取出接头之前,必须完成冷却程序。
- 3. 为确保接头的强度, 热压温度必须达到表内所示的数值。温控组件需要定期检查, 以保证正常操作。

### • 材料的摆设



## • 备注

產品代碼 NA2670A 更新: 16-10-2025

#### 声明

本文件内容描述CHIORINO产品在实验场所条件为温度+23℃及相对湿度50%的状况下测试得出的特性,它并非完全等同于个别工业应用条件下所表现出来的数值, 我们也不能保证产品能适合于某些特殊应用。客户应根据自身使用情况来对CHIORINO产品作出合适选择及正确的应用, CHIORINO不能承担因产品使用所导致的 损失及损坏。在需要时数值会被更新而无须事先通知客户。