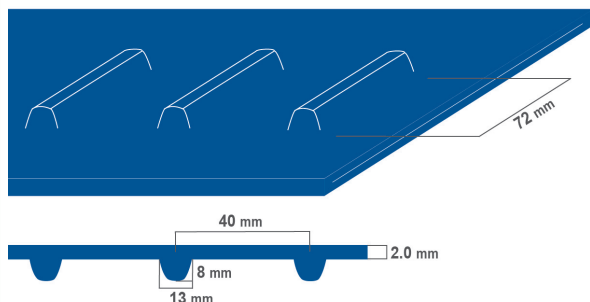


HP Compact Drive 20/40 blue AM

BANDSPEZIFIKATION



HP COMPACT DRIVE AM PRODUKTSYSTEM

Beschreibung	Kompaktes Zahntransportband mit verstärktem und stabilisiertem Zugträger		
Werkstoff	Polyurethan (TPU) - HP® System		
Gesamtdicke	2.00 mm	0.08 in.	
Gewicht	2.10 kg/m ² + 0.18 kg/m (pro Zahnreihe)	0.43 lbs./sq.ft + 0.12 lbs./ft (pro Zahnreihe)	
Oberfläche	Glatt		
Farbe	HP® blau		
Reibwert Index	MF		

BANDKONSTRUKTION

Zugkraft bei 1% Dehnung	8 N/mm	46 lbs./in.
Teilung	40 ± 0.4 mm	1.57 ± 0.16 in.
Temperatur ⁽¹⁾	min.	-30 °C -22 °F
	max.	+90 °C 194 °F
⁽¹⁾ Einsätze im Grenzbereich können die Lebensdauer des Bandes beeinträchtigen		
Max. Produktionsbreite	2000 mm	79 in.
Minimaler Trommeldurchmesser:		
■ Biegung	80 mm	3.2 in.
■ Gegenbiegung	120 mm	4.7 in.
Reibwert auf der Seite:		
■ Edelstahl - trocken/nass	0.50/0.42 [-]	
■ UHMW ⁽²⁾ - trocken/nass	0.42/0.35 [-]	
⁽²⁾ UHMW = Ultra High Molecular Weight		

EIGENSCHAFTEN

Feuchtempfindlich	nein
Eignung für Metallsuchgerät	ja
Permanent antistatisch dynamisch (UNI EN ISO 21179)	nein
Leitfähig (UNI EN ISO 284)	nein
C.I.P. (Clean In Place)	ja
Gleitende Abtragung auf Kunststoffstangen UHMW ⁽²⁾	ja
Rollende Abtragung	ja
Muldung auf Abtragung	ja
Z-Förderer	nein
Schrägtransport	nein
Staubetrieb	nein
Kurvenförderer	ja
Chemische Beständigkeit link	12

KONFORMITÄT

REACH EC 1907/2006 Verordnungsaktualisierung
EC 1935/2004 Verordnungsaktualisierung
EC 2023/2006 Verordnungsaktualisierung
EU 10/2011, 2024/3190 Verordnungsaktualisierung
EC 2025/351 Verordnung vom 21. Februar 2025
EC 528/2012 Verordnungsaktualisierung
Von der EPA-Registrierung gemäß der Ausnahmeregelung für behandelte Gegenstände in 40 CFR 152.25(a) ausgenommen
FDA (Food and Drug Administration)
HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)



ANWENDUNG

Lebensmittelindustrie: Fleischverarbeitung
Lebensmittelindustrie: Fischindustrie
Lebensmittelindustrie: Käseverarbeitung
Agrarindustrie
Lebensmittelindustrie: Backwarenindustrie
Lebensmittelindustrie: süßen und herzhaften Snacks

ANMERKUNGEN

PRODUKTCODE: NA2670C_D13

Datum der letzten Änderung: 02-03-2026

BESCHRÄNKUNG DER VERANTWORTUNG

Dieses Datenblatt zeigt der Merkmale des CHIORINO Produktes, die in unserem Labor bei einer Temperatur von +23 Grad °C und relativer Luft-Feuchtigkeit 50% erhoben wurden. Die Angaben sind Richtwerte, die nicht unbedingt den industriellen Einsatzbedingungen entsprechen und ihre Befähigung zu einer besonderen Anwendung nicht garantieren. Die Alleinverantwortung der richtigen Wahl und des Produkteinsatzes bleibt dem Kunden. CHIORINO wird nicht verantwortlich sein für eventuelle Schäden, die von der Verwendung des Produktes entstehen könnten. Eventuelle Änderungen an die im Datenblatt aufgeführten Angaben bleiben vorbehalten.