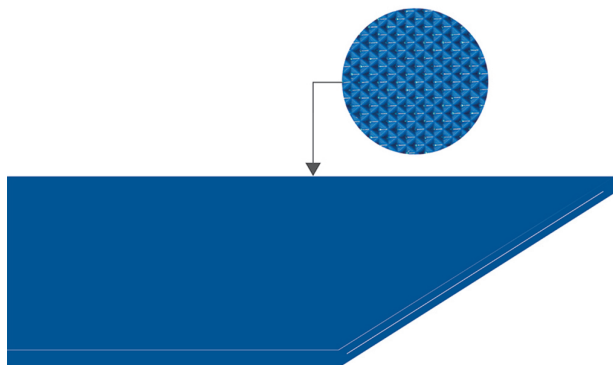


HP Compact 25 PN blue AM

COMPOSICIÓN



SISTEMA PRODUCTO

Descripción	Banda compacta con núcleo de tracción reforzado estabilizado anti ondulación		
Material	Poliuretano (TPU) - sistema HP®		
Espesor	2.50 mm	0.10 in.	
Peso	2.90 kg/m ²	0.59 lbs./sq.ft	
Acabado superior	PN		
Color	Azul HP®		
Coef. de fricción	HF		

DATOS TÉCNICOS

Tracción 1% de alargamiento	8 N/mm	46 lbs./in.
Resistencia a la temperatura ⁽¹⁾	min. -30 °C	-22 °F
	max. +110 °C	230 °F
⁽¹⁾ El uso de la banda en la cercanía de sus valores limites puede comprometer su vida útil		
Ancho máx. producción	2000 mm	79 in.
Ancho máx. producción:		
■ Poleas en flexión	40 mm	1.6 in.
■ Poleas en contraflexión	40 mm	1.6 in.
Coeficiente de fricción:		
■ Acero inoxidable - seco/mojado	0.50/0.42 [-]	
■ UHMW ⁽²⁾ - seco/mojado	0.42/0.35 [-]	
⁽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 plástico UHMW ⁽²⁾	sí
Deslizamiento sobre rodillos	sí
Deslizamiento en artesa	no
Cuello de cisne	sí
Transporte inclinado	sí
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

NOTAS

CÓDIGO DE PRODUCTO: NA2706A

Fecha última modificación: 17-09-2025

RESTRICCIÓN DE RESPONSABILIDAD

Esta ficha menciona las características 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 será responsable de cualquier daño que ocurra debido al uso de sus productos. Cualquier modificación de los datos mencionados en la ficha podrá ser hecha sin advertencia previa.

HP Compact 25 PN blue AM

• Método de empalme recomendado

ZETA SIMPLE - 80 x 10 mm



A = 80 mm
B = 10 mm

Otros métodos de empalme:

MICRO ZETA - 30 x 6 mm
DOBLE-ZETA

Para cualquier información adicional, respecto a los métodos de empalme CHIORINO, véase el catálogo general.

• Parámetros de fusión

Prensa caliente P \ PL \ PLS

Valores de prensado	
Temperatura placa superior	165 °C
Temperatura placa inferior	160 °C
Temperatura sonda	160 °C
Mantenimiento en temperatura	3 min.
Presión	2,5 bar
Film	TC715 - Film PU HP blue AM
Adhesivo	---

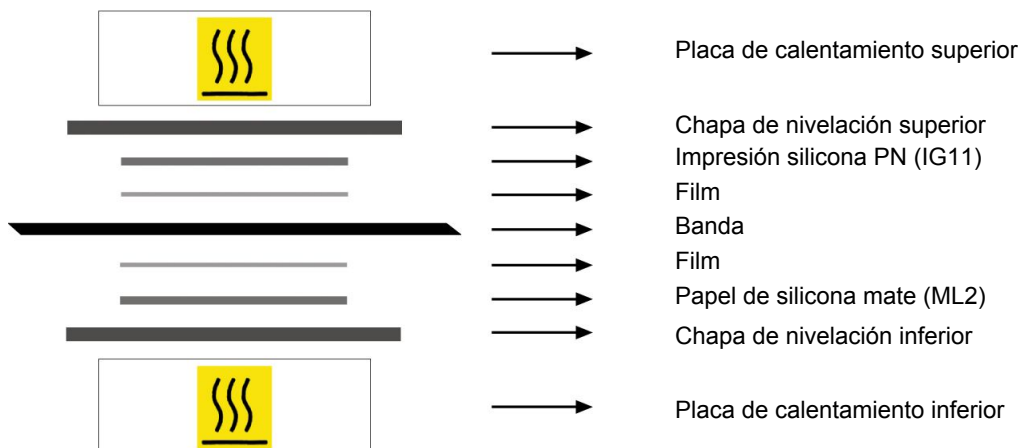
Recomendaciones para la regulación de la prensa:

1. Utilizar el termómetro "KM330", para comprobar la temperatura efectiva en el interior de la banda. Colocar la sonda según el dibujo lateral.



2. Recomendamos sacar la banda desde la prensa sólo al final del ciclo de enfriamiento.
3. Se garantiza el éxito en la realización del empalme sólo si las temperaturas de la prensa son exactamente las que se detallan en la tabla lateral. Recomendamos una comprobación periódica del funcionamiento de los termostatos.

• Esquema de preparación de la máquina



• Notas

CÓDIGO DE PRODUCTO: NA2706A

Fecha última modificación: 16-10-2025

RESTRICCIÓN DE RESPONSABILIDAD

Esta ficha menciona las características 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 será responsable de cualquier daño que ocurra debido al uso de sus productos. Cualquier modificación de los datos mencionados en la ficha podrá ser hecha sin advertencia previa.