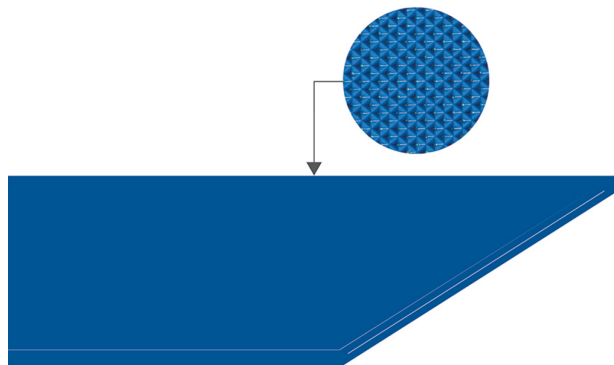


HP Compact 25 PN blue AM

COMPOSITION



SYSTÈME PRODUIT

Description	Bande compacte avec âme de traction renforcée stabilisée pour éviter les ondulations		
Matière	Polyuréthane (TPU) - système HP®		
Épaisseur	2.50 mm	0.10 in.	
Poids	2.90 kg/m²	0.59 lbs./sq.ft	
Finition superficielle	PN		
Couleur	Bleu HP®		
Coeff. de friction	HF		

DONNÉES TECHNIQUES

Traction 1% allongement	8 N/mm	46 lbs./in.
Résistance	min. -30 °C	-22 °F
température ⁽¹⁾	max. +110 °C	230 °F
⁽¹⁾ L'emploi autour des valeurs limites peut se répercuter sur la durée de vie de la bande		
Largeur max. production	2000 mm	79 in.
Diamètre minimum d'enroulement:		
■ Tambour en flexion	40 mm	1.6 in.
■ Tambour en contreflexion	40 mm	1.6 in.
Coefficient de friction:		
■ Acier inoxydable - sec/mouillé	0.50/0.42 [-]	
■ UHMW ⁽²⁾ - sec/mouillé	0.42/0.35 [-]	
⁽²⁾ UHMW = Ultra High Molecular Weight		

CARACTÉRISTIQUES

Influence humidité	non
Convenable avec détecteur de métaux	oui
Antistatique dynamique permanente (UNI EN ISO 21179)	non
Conductivité superficielle (UNI EN ISO 284)	non
C.I.P. (Clean In Place)	oui
Glissement sur barres en matériel plastique UHMW ⁽²⁾	oui
Glissement sur rouleaux	oui
Glissement en auge	non
Variation d'inclinaison	oui
Transport incliné	oui
Bandes pour accumulation	non
Convoyeur courbe	non
Classe de résistance chimique link	12

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, 2024/3190 Réglementation et mises à jour
 EC 2025/351 Réglementation du 21 Février 2025
 EC 528/2012 Réglementation et mises à jour
 Exempté de l'enregistrement auprès de l'EPA en vertu de l'exemption relative aux articles traités prévue par le règlement 40 CFR 152.25(a)
 FDA (Food and Drug Administration)



APPLICATIONS

Alimentaire: transformation de la viande
 Alimentaire: industrie de produits de la pêche
 Alimentaire: fabrication des fromages
 Agro-alimentaire
 Alimentaire: produits cuits au four
 Alimentaire: snacks sucrées et salées

NOTES

CODE PRODUIT: NA2706A

Date dernière modification: 17-09-2025

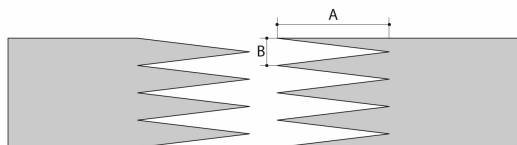
LIMITATION DE RESPONSABILITÉ

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.

HP Compact 25 PN blue AM

• Système de jonctionnement conseillé

Z-SIMPLE - 80 x 10 mm



A = 80 mm
B = 10 mm

Autres systèmes de jonction possibles:

MICRO-Z - 30 x 6 mm

DOUBLE-Z

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

• Paramètres de vulcanisation

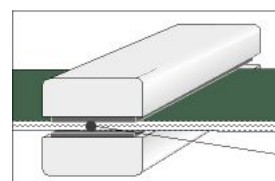
Presse à chaud

P \ PL \ PLS

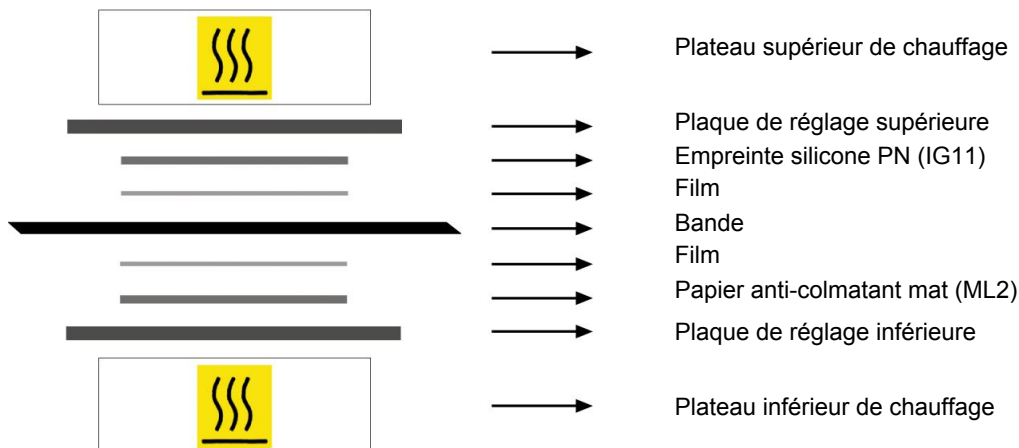
Valeurs de vulcanisation	
Température plateau supérieur	165 °C
Température plateau inférieur	160 °C
Température de la sonde	160 °C
Temps de pressage	3 min.
Pression	2,5 bar
Film	TC715 - Film PU HP blue AM
Colle	---

Instructions pour le réglage de la presse:

1. Utiliser le thermomètre "KM330" pour vérifier la température à l'intérieur de la bande. Mettre la sonde selon plan à côté.
2. On préconise de enlever la bande de la presse seulement après avoir terminé le cycle de refroidissement.
3. 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

CODE PRODUIT: NA2706A

Date dernière modification: 16-10-2025

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.