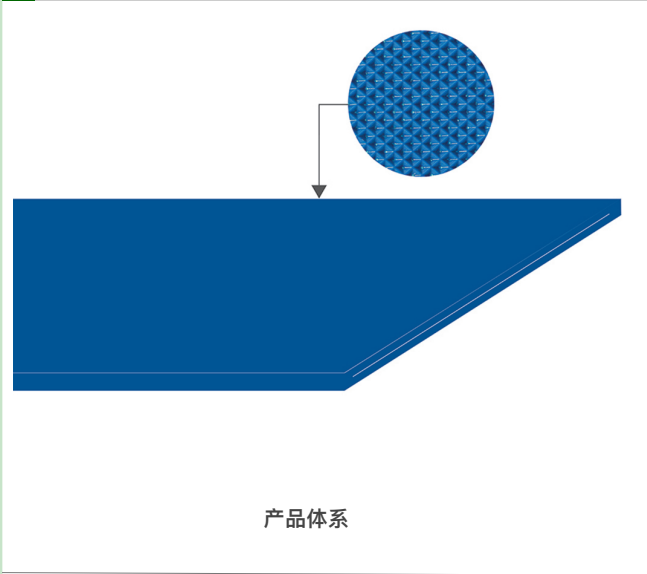


HP Compact 25 PN blue AM

组成



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® 系列		
厚度	2.50 毫米	0.10 英吋	
重量	2.90 千克/平方米	0.59 磅/平方英尺	
表面花纹	鑽石紋		
颜色	HP® 蓝		
摩擦特性	HF		

技术规格

1%延伸受力	8 牛頓/毫米	46 磅/英吋
工作溫度 ⁽¹⁾	最小. -30 攝氏度	-22 華氏度
	最大. +110 攝氏度	230 華氏度
⁽¹⁾ 接近上下限時, 壽命會相應縮減		
最大生產寬度	2000 毫米	79 英吋
最小滾輪直徑：		
■ 正向彎曲	40 毫米	1.6 英吋
■ 反向彎曲	40 毫米	1.6 英吋
摩擦特性：		
■ 不銹鋼 - 干/濕	0.50/0.42 [-]	
■ UHMW ⁽²⁾ 超高分子量聚乙烯板 - 干/濕	0.42/0.35 [-]	
⁽²⁾ UHMW = 超高分子量聚乙烯		

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 ⁽²⁾ 上滑送	是
支撑辊输送	是
槽形输送	否
鹅颈型输送	是
爬坡输送	是
可表面滑送	否
转弯皮带	否
抗化特性 连结)	12

符合

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 (美国食品药品监督管理局)



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: 烘焙
食品: 甜味及咸味零食

备注

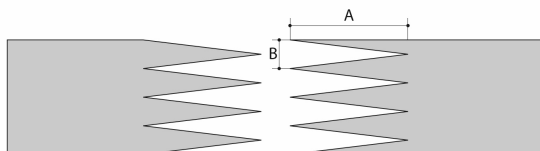
產品代碼 NA2706A 更新: 17-09-2025

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。

HP Compact 25 PN blue AM

建议的接头方式

单齿 Z - 80 x 10 mm



A = 80 mm
B = 10 mm

其他接着方式:

小齿 Z - 30 x 6 mm

双齿 Z

请参考产品总目录的乔意隆接着方式栏目

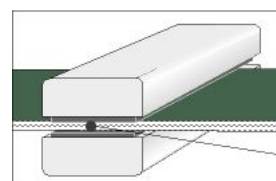
• 压接

热压机

P \ PL \ PLS

参数设定	
上加热板	165 摄氏度
下加热板	160 摄氏度
感温器设定	160 摄氏度
持温时间	3 分钟
压力	2,5 巴
补膜	TC715 - 补膜 PU HP blue AM
胶水	---

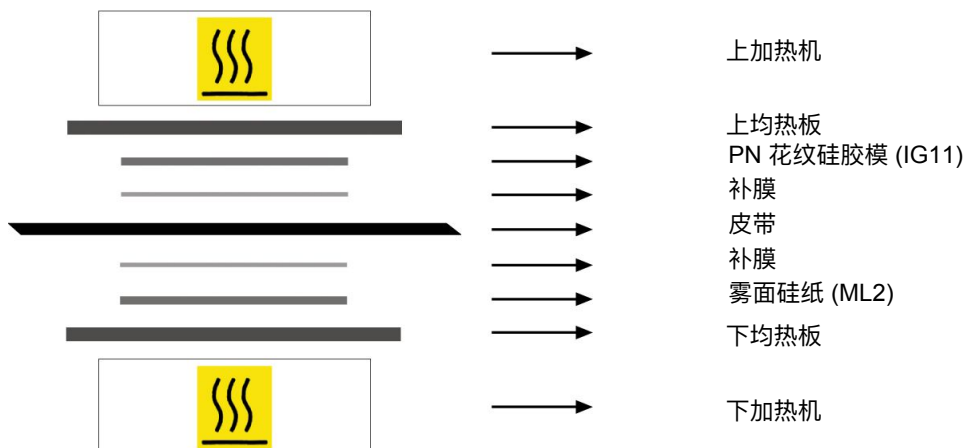
1. 使用KM330温度表来检测皮带侧的有效温度, 把感温探头如图示放置于接头旁边。



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

产品代码 NA2706A

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。