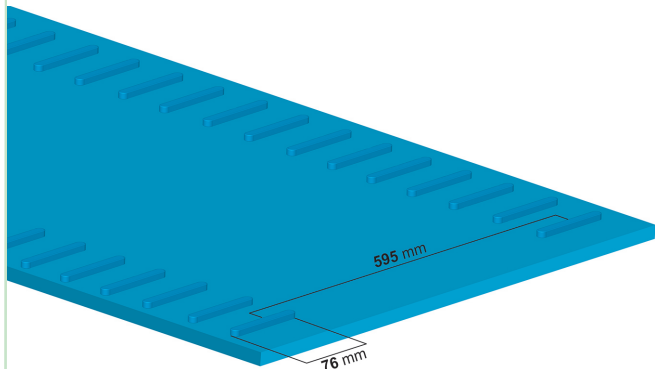


## ProDrive D-S 30/40 LB

### COMPOSITION


**PRODRIVE™**

Description	Bande Monolithique crantée		
Matière	Polyuréthane (TPU)		
Épaisseur	3.00 mm	0.12 in.	
Poids	6.00 kg/m <sup>2</sup>	1.22 lbs./sq.ft	
Finition superficielle	Mat		
Couleur	Bleu claire		
Coeff. de friction	MF		

### DONNÉES TECHNIQUES

Traction 1% allongement	4 N/mm	23 lbs./in.
Pas	40 ± 0.4 mm	1.57 ± 0.16 in.
Résistance	min.	-5 °C 23 °F
température <sup>(1)</sup>	max.	+80 °C 176 °F
<sup>(1)</sup> L'emploi autour des valeurs limites peut se répercuter sur la durée de vie de la bande		
Largeur max. production	1200 mm	47 in.
Diamètre minimum d'enroulement:		
■ Tambour en flexion	100 mm	3.9 in.
■ Tambour en contreflexion	150 mm	5.9 in.
Coefficient de friction:		
■ Acier inoxydable - sec/mouillé	0.50/0.42 [-]	
■ UHMW <sup>(2)</sup> - sec/mouillé	0.42/0.35 [-]	
<sup>(2)</sup> 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
Glissement sur barres en matériel plastique UHMW <sup>(2)</sup>	oui
Glissement sur rouleaux	oui
Glissement en auge	oui
Variation d'inclinaison	oui
Transport incliné	non
Bandes pour accumulation	non
Convoyeur courbe	non
Classe de résistance chimique <a href="#">link</a>	5

### 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  
 FDA (Food and Drug Administration)



### APPLICATIONS

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

### NOTES

CODE PRODUIT NA2774

Date dernière modification: 28-01-2026

#### 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.