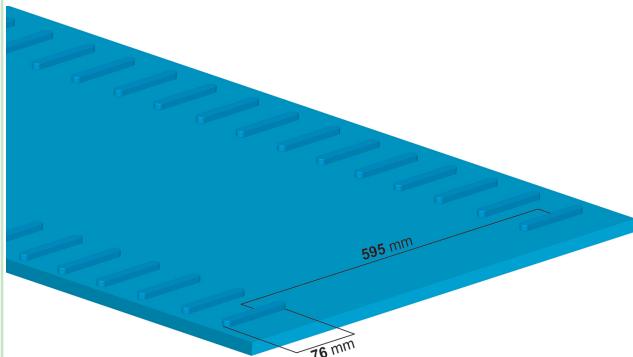


## ProDrive D-S 30/40 LB

### COMPOSIZIONE



## **IPRODRIVE™**

Descrizione	Nastro monolitico dentato	
Materiale	Poliuretano (TPU)	
Spessore	3.00 mm <i>0.12 in.</i>	
Peso	6.00 kg/m <sup>2</sup> <i>1.22 lbs./sq.ft</i>	
Finitura superficiale	Opaca	
Colore	Azzurro	
Coeff. d'attrito	MF	

### DATI TECNICI

Trazione all'1%	4 N/mm	23 lbs./in.
Passo	40 ± 0.4 mm	1.57± 0.16 in.
Resistenza alla temperatura <sup>(2)</sup>	min. -5 °C max. +80 °C	23 °F 176 °F
(1) L'utilizzo in prossimità dei valori limite può compromettere la durata del nastro.		
Larghezza max.di produzione	1200 mm <i>47 in.</i>	
Diametro minimo di avvolgimento:		
■ Puleggia in flessione	100 mm	3.9 in.
■ Puleggia in controflessione	150 mm	5.9 in.
Coefficiente d'attrito:		
■ Acciaio inossidabile - asciutto/bagnato	0.50/0.42 [-]	
■ UHMW <sup>(2)</sup> - asciutto/bagnato	0.42/0.35 [-]	

(2) UHMW = Ultra High Molecular Weight

### CARATTERISTICHE

Influenza umidità	no
Idoneità al metal detector	si
Antistaticità dinamica permanente (UNI EN ISO 21179)	no
Conduttività superficiale (UNI EN ISO 284)	no
Scorrimento su barre in materiale plastico (UHMW <sup>2</sup> )	si
Scorrimento su rulli	si
Scorrimento in conca	si
Variazione di pendenza	si
Trasporto inclinato	no
Trasporto con accumulo	no
Trasportatore in curva	no
Resistenze chimiche <u>link</u>	5

### CONFORMITÀ NORMATIVE

REACH EC 1907/2006 Regolamento e aggiornamenti  
 EC 1935/2004 Regolamento e aggiornamenti  
 EC 2023/2006 Regolamento e aggiornamenti  
 EU 10/2011, 2024/3190 Regolamento e aggiornamenti  
 FDA (Food and Drug Administration)



### SETTORI APPLICATIVI

Alimentare: lavorazione carne  
 Alimentare: lavorazione prodotti ittici  
 Alimentare: lavorazione formaggi  
 Alimentare: prodotti da forno  
 Alimentare: snack dolci e salati  
 Agroalimentare

### NOTE

CODICE PRODOTTO NA2774

Data ultimo aggiornamento: 28-01-2026

#### LIMITAZIONE DI RESPONSABILITÀ

La presente scheda riporta le caratteristiche del prodotto CHIORINO quali rilevate in laboratorio a temperatura di +23 °C e umidità relativa 50%, non ne rispecchia necessariamente le condizioni industriali di utilizzo né garantisce la loro idoneità in caso di particolari applicazioni, restando sempre responsabilità esclusiva del cliente quella relativa alla corretta scelta e all'utilizzo dei prodotti CHIORINO. In relazione a quanto precede CHIORINO non sarà responsabile per eventuali danni che dovessero derivare dall'utilizzo dei propri prodotti. Eventuali modifiche dei dati riportati nella scheda potranno essere effettuate senza preavviso.