

CODICE NA786 **TIPO 2M5 U0-U2 HP VL blue A**

COMPOSIZIONE		
Lato trasporto	Materiale	Poliuretano (TPU) - Sistema HP®
	Spessore	0.2 mm 0.008 in.
	Finitura superficiale	VL
	Colore	Blu HP®
	Coeff. d'attrito	MF
Nucleo di trazione	Materiale	Poliestere (PET) - sistema HP®
	N. di tele	2
	Tipo di trama	Rigida
Lato scorrimento	Materiale	Tessuto impr. poliuretano (TPU) - Sistema HP®
	Spessore	--- mm --- in.
	Finitura superficiale	Tela
	Colore	Azzurro



DATI TECNICI		
Spessore totale	1.30 mm	0.05 in.
Peso	1.40 kg/m ²	0.29 lbs./sq.ft
Trazione all'1%	6 N/mm	34 lbs./in.
Trazione max. ammissibile	12 N/mm	69 lbs./in.
Resistenza alla temperatura ⁽¹⁾	min.	-30 °C -22 °F
	max.	+110 °C 230 °F
⁽¹⁾ L'utilizzo in prossimità dei valori limite può compromettere la durata del nastro.		
Raggio / Diametro minimo di avvolgimento ⁽²⁾		
■ Raggio minimo penna	4 mm	0.16 in.
■ Ø min. puleggia in flessione	8 mm	0.31 in.
■ Ø min. puleggia in controflessione	16 mm	0.63 in.
⁽²⁾ Calcolato in funzione del tipo di giunzione CHIORINO consigliati:		
Coefficiente d'attrito superficie lato scorrimento		
■ Lamiera acciaio	0.20 [-]	
■ Laminato plastica o legno	0.25 [-]	
■ Tamburo acciaio	0.20 [-]	
■ Tamburo gommato	0.30 [-]	
Larghezza max. di produzione	2100 mm	83 in.

CARATTERISTICHE	
Influenza umidità	no
Idoneità al metal detector	si
Antistaticità dinamica permanente (UNI EN ISO 21179)	si
Conduttività superficiale (UNI EN ISO 284)	no
Scorrimento su piano	si
Scorrimento su rulli	si
Scorrimento su piano sui due lati	no
Scorrimento in conca	no
Variazione di pendenza	no
Trasporto inclinato	no
Trasporto con accumulo	no
Trasportatore in curva	no
Resistenze chimiche link	12

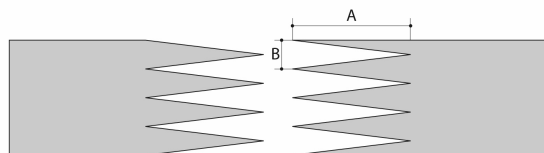
SETTORI APPLICATIVI
Alimentare: affettatrici industriali
Alimentare: lavorazione prodotti ittici
Alimentare: industria casearia
Agroalimentare
Alimentare: pane
Alimentare: biscotti e crackers: rototaglio
Alimentare: industria del cioccolato
Industria farmaceutica
Alimentare: pizza

CONFORMITÀ NORMATIVE	
REACH EC 1907/2006 Regolamento e aggiornamenti	
EC 1935/2004 Regolamento e aggiornamenti	
EC 2023/2006 Regolamento e aggiornamenti	
EU 10/2011, 2017/752 Regolamento e aggiornamenti	
HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)	
FDA (Food and Drug Administration)	
NSF/ANSI 3-A 14159-3-2014 Regolamento e aggiornamenti	
HALAL (World Halal Authority)	

NOTE

Edizione: 24-07-2009 Data ultimo aggiornamento: 12-12-2019

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'impiego 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.

CODICE NA786
TIPO
2M5 U0-U2 HP VL blue A
• Sistema di giunzione consigliato
MONO ZETA - 80 x 10 mm

**A = 80 mm
B = 10 mm**
Altri sistemi di giunzione possibili:
**MONO ZETA DIAGONALE
DOPPIA ZETA - 50 x 12 mm
SMUSSO '1'**

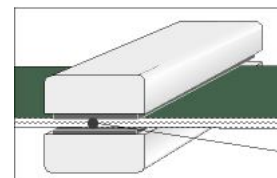
Per ulteriori informazioni sui sistemi di giunzione CHIORINO ved. catalogo generale.

• Parametri di pressatura
Pressa a caldo P \ PL \ PLS

Valori di pressatura	
Temperatura piano superiore	160 °C
Temperatura piano inferiore	160 °C
Temperatura sonda	160 °C
Mantenimento in temperatura	3 min.
Pressione	3 bar
Film	TC370 - Film PU HP blu
Collante	--

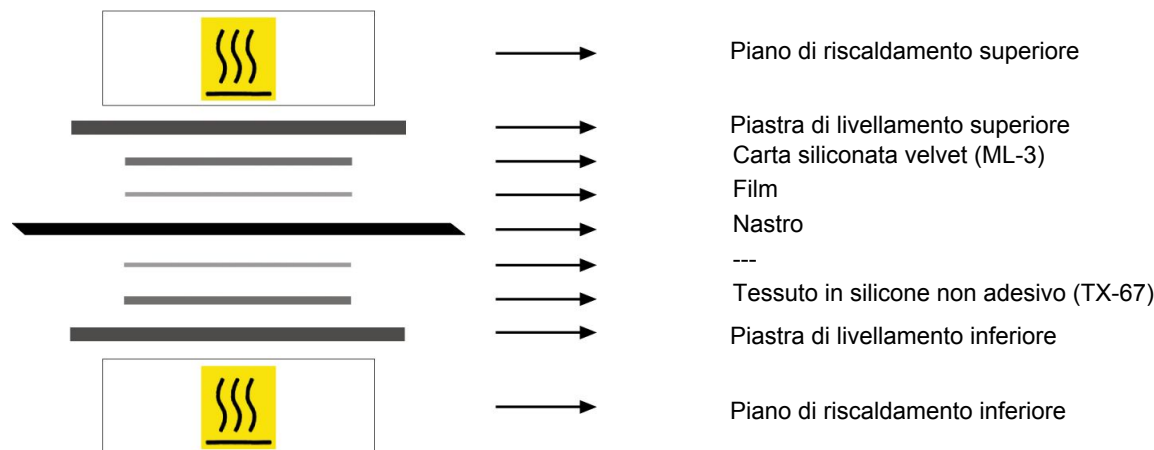
Avvertenze regolazione pressa:

1. Utilizzare l'apposito termometro "KM330" per verificare l'effettiva temperatura all'interno del nastro. Posizionare la sonda come da disegno a lato.



2. Si raccomanda di estrarre il nastro dalla pressa soltanto a conclusione del ciclo di raffreddamento.

3. Il buon risultato della giunzione è garantito solo se le temperature della pressa sono effettivamente quelle riportate nella tabella a lato. Si raccomanda la periodica verifica del corretto funzionamento dei termostati.

• Schema di allestimento della pressa

• Note

Edizione: 26-04-2005

Data ultimo aggiornamento: 10-01-2019

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'impiego 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.