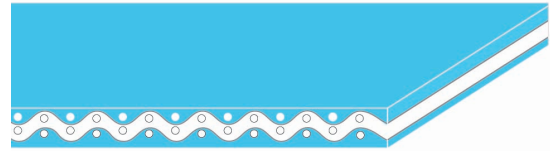


BANDAS TRANSPORTADORAS Y DE PROCESO
FICHA TÉCNICA
CODIGO NA1332
TIPO
2T12 V5-U3 FD2.8
COMPOSICIÓN

Lado transporte	Material	Poliuretano (TPU)	
	Espesor	0.30 nm	0.012 in.
	Acabado	Lisa	
	Color	Azul claro	
Núcleo tracción	Material	Poliéster (PET)	
	Capas	2	
	Trama	Flexible	
Lado de deslizamiento	Material	Cloruro de polivinilo (PVC)	
	Espesor	0.50 nm	0.020 in.
	Acabado	FM	
	Color	Azul claro	


DATOS TÉCNICOS

Espesor total	2.80 mm	0.11 in.
Peso	3.10 kg/m ²	0.63 lbs./sq.ft
Tracción 1% de alargamiento	12 N/mm	69.0 lbs./in.
Tracción máx admisible	24 N/mm	137.0 lbs./in.
Resistencia a la temperatura ⁽¹⁾	mín. -10 °C	14 °F
	máx. +80 °C	176 °F
⁽¹⁾ El uso de la banda en la cercanía de sus valores límites puede comprometer su vida útil		
Radio / Diámetro mínimo de la polea ⁽²⁾		
■ Radio mín. del canto de cuchilla	no	
■ Diám. mín. polea en flexión	80 mm	3.15 in.
■ Diám. mín. polea en contraflexión	120 mm	4.72 in.
⁽²⁾ Calculado en base al sistema de empalme aconsejado por Chiorino		
Coeficiente de fricción lado deslizamiento		
■ Chapa acero	---	
■ Chapa plást. o madera	---	
■ Tambor acero	0.40 [-]	
■ Tambor forrado	0.60 [-]	
Ancho máx. producción	2000 mm	79 in.

CARACTERÍSTICAS

Influencia humedad	no
Adecuado para el detector de metales	sí
Antiestaticidad dinámica permanente (UNI EN ISO 21179)	no
Conductividad de la superficie (UNI EN ISO 284)	no
Deslizamiento sobre chapa	no
Deslizamiento sobre rodillos	sí
Deslizamiento sobre chapa ambos lados	no
Deslizamiento en artesa	sí
Cuello de cisne	no
Transporte inclinado	no
Bandas para acumulación	sí
Bandas curvas	no
Clase de resistencia química link	12

CONFORMIDAD CON LAS NORMATIVAS

REACH EC 1907/2006 Reglamento y Actualizaciones
 EC 1935/2004 Reglamento y Actualizaciones
 EC 2023/2006 Reglamento y Actualizaciones
 Directiva EU 10/2011, 2017/752 Reglamento y Actualizaciones
 HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)
 FDA (Food and Drug Administration)


NOTAS
SECTORES DE APLICACIÓN

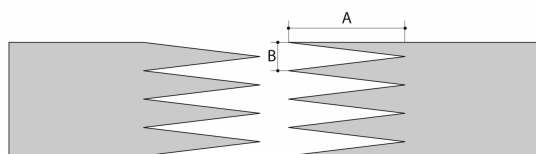
Alimentaria: industria de la carne
 Alimentaria: industria pesquera
 Alimentaria: transporte pasta seca
 Alimentaria: industria quesera
 Alimentaria: industria conservera
 Agro-alimentaria

Edición: 28-01-2016

Fecha última modificación: 17-12-2018

RESTRICCIÓN DE RESPONSABILIDAD

Esta ficha menciona las características del producto CHIORINO, tal como han sido analizadas en laboratorio a la temperatura de + 23 °C. y humedad relativa del 50% y esto significa que no refleja las condiciones industriales de uso ni siquiera garantiza su idoneidad en caso de aplicaciones especiales, siendo siempre del usuario la exclusiva responsabilidad referente a la apropiada elección y al empleo de los productos CHIORINO. Por lo anteriormente mencionado, CHIORINO no será responsable de cualquier daño que ocurra debido al uso de sus productos. Cualquier modificación de los datos mencionados en la ficha podrá ser hecha sin advertencia previa.

CODIGO NA1332
TIPO
2T12 V5-U3 FD2.8
• Método de empalme recomendado ZETA SIMPLE - 80 x 10 mm

A = 80 mm
B = 10 mm
Otros métodos de empalme:
DOBLE-ZETA

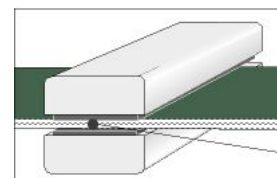
Para cualquier información adicional, respecto a los métodos de empalme CHIORINO, véase el catálogo general.

• Parámetros de fusión
Prensa caliente P \ PL \ PLS

Valores de prensado	
Temperatura placa superior	160 °C
Temperatura placa inferior	170 °C
Temperatura sonda	165 °C
Mantenimiento en temperatura	3 min.
Presión	3 bar
Film	ninguna
Adhesivo	---

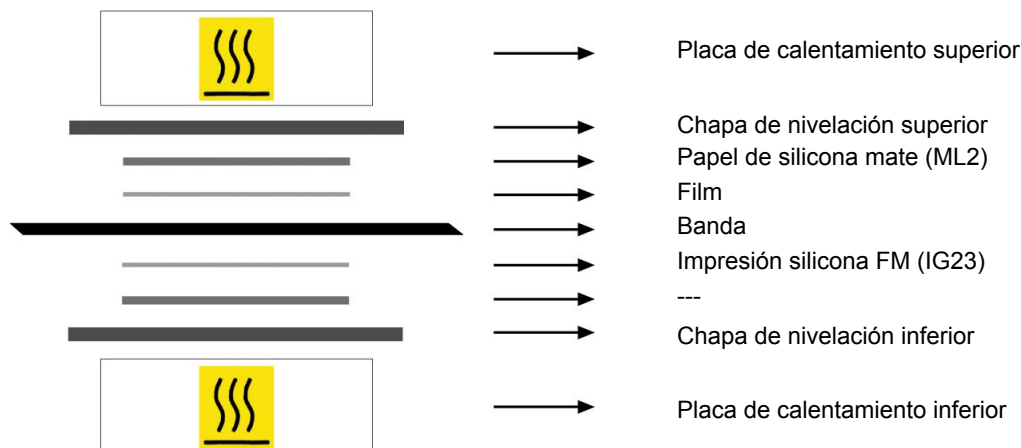
Recomendaciones para la regulación de la prensa:

1. Utilizar el termómetro "KM330", para comprobar la temperatura efectiva en el interior de la banda. Colocar la sonda según el dibujo lateral.



2. Recomendamos sacar la banda desde la prensa sólo al final del ciclo de enfriamiento.

3. Se garantiza el éxito en la realización del empalme sólo si las temperaturas de la prensa son exactamente las que se detallan en la tabla lateral. Recomendamos una comprobación periódica del funcionamiento de los termostatos.

• Esquema de preparación de la máquina

• Notas

En el caso de empalme en Z doble usar la película PVC blanca entre las capas.

Edición: 04-11-2014

Fecha última modificación: 08-01-2018

RESTRICCIÓN DE RESPONSABILIDAD

Esta ficha menciona las características del producto CHIORINO, tal como han sido analizadas en laboratorio a la temperatura de + 23 °C. y humedad relativa del 50% y esto significa que no refleja las condiciones industriales de uso ni siquiera garantiza su idoneidad en caso de aplicaciones especiales, siendo siempre del usuario la exclusiva responsabilidad referente a la apropiada elección y al empleo de los productos CHIORINO. Por lo anteriormente mencionado, CHIORINO no será responsable de cualquier daño que ocurra debido al uso de sus productos. Cualquier modificación de los datos mencionados en la ficha podrá ser hecha sin advertencia previa.