

CODIGO NA-148
TIPO
3M18 U0-V15 W
COMPOSICIÓN

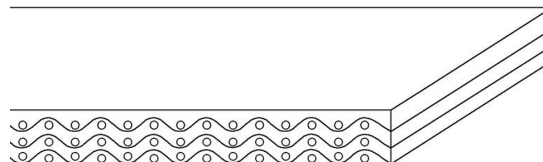
Lado transporte	Material	PVC 65 Sh.A (±5)	
	Espesor	1.50 mm	0.059 in.
	Acabado	Lisa	
	Color	Blanco	
Núcleo tracción	Material	Poliéster (PET)	
	Capas	3	
	Trama	Rígida	
Lado de deslizamiento	Material	Tejido con impregnación de poliuretano (TPU)	
	Espesor	--- mm	--- in.
	Acabado	Tejido LdB	
	Color	Blanco	

DATOS TÉCNICOS

Espesor total	4.20 mm	0.17 in.
Peso	4.90 kg/m ²	1.00 lbs./sq.ft
Tracción 1% de alargamiento	18 N/mm	103.0 lbs./in.
Tracción máx admisible	36 N/mm	206.0 lbs./in.
Resistencia a la temperatura ⁽¹⁾	mín. -10 °C	14 °F
	máx. +60 °C	140 °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 cuchille	no	
■ Diám. mín. polea en flexión	100 mm	3.94 in.
■ Diám. mín. polea en contraflexión	120 mm	4.72 in.
⁽²⁾ Calculado en base al sistema de empalme aconsejado por Chiorino y según la velocidad		
Coefficiente de fricción lado deslizamiento		
■ Chapa acero	0.20 [-]	
■ Chapa plást. o madera	0.25 [-]	
■ Tambor acero	0.20 [-]	
■ Tambor forrado	0.30 [-]	
Ancho máx. producción	3000 mm	118 in.

SECTORES DE APLICACIÓN

Alimentaria: industria de la carne
 Alimentaria: industria conservera
 Embalaje y envase


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	sí
Deslizamiento sobre rodillos	sí
Deslizamiento sobre chapa ambos lados	no
Deslizamiento en artesa	no
Cuello de cisne	sí
Transporte inclinado	no
Bandas para acumulación	no
Bandas curvas	no
Clase de resistencia química link	1

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
 FDA (Food and Drug Administration)


NOTAS

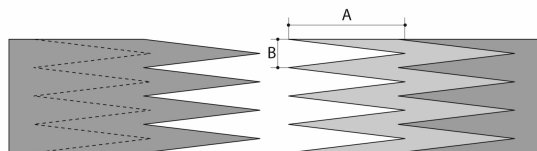
A la luz de los tests de migración bajo Norma 1935/2004/EC, la banda es apta para contacto con cualquier alimento acuoso, agrio, oleoso, mantecoso, seco y humedo, excepción hecha de productos sin contenedor, tal como mermeladas, conservas alimenticias, grasas y aceites, salsas, leche, yoghurt y cremas (vease declaración de conformidad), los cuales pueden ser transportados solamente confeccionados.

Edición: 24-07-2009

Fecha última modificación: 12-12-2018

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 NA-148
TIPO
3M18 U0-V15 W
• Método de empalme recomendado
DOBLE-ZETA

A = 50 mm
B = 12 mm
Otros métodos de empalme:
BISEL '4'
ESCALON

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	165 °C
Temperatura placa inferior	165 °C
Temperatura sonda	165 °C
Mantenimiento en temperatura	3 min.
Presión	4 bar
Film	TC-26 - Film PVC blanca
Adhesivo	---

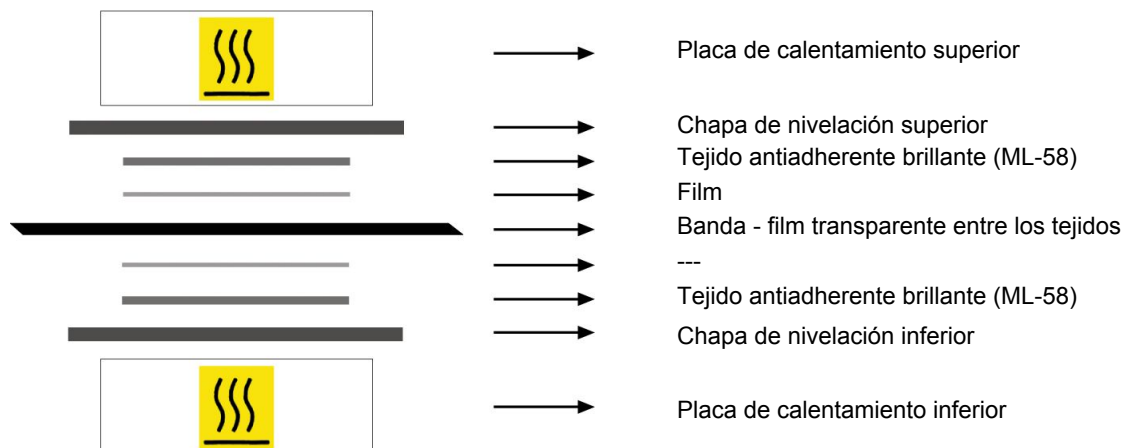
Recomendaciones para la regulación de la prensa:

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

Edición: 22-08-2005

Fecha última modificación: 30-01-2014

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.