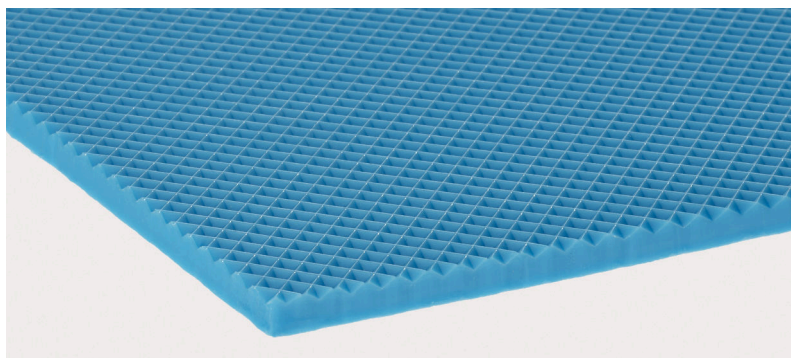


Ficha técnica

# FLT U30 MT/NP-NA-HACCP BL FDA



Art. No.: 640016

M 1:2

### Aplicaciones

|   |   |
|---|---|
| <b>Agricultura</b>                      | Procesamiento de frutas y verduras (grasas)                                       |
| <b>Industria de la panadería</b>        | Sistema de transporte de masa   |
| <b>Industria del pescado y la carne</b> | Procesamiento de carne ; Transporte de aves de corral ; Procesamiento de mariscos |
| <b>Industria de la alimentación</b>     | Dairy   |

### Información de la orden

|  |                    |
|--|--------------------|
| <b>número de artículo</b>  | 640016             |
| <b>Especialmente adecuado para las paredes laterales corrugadas</b>    | sí                 |
| <b>Ancho de entrega estándar</b>                                       | 1800 mm / 70.87 in |
| <b>Anchura máxima de entrega (sin costura longitudinal) a petición</b> | 1800 mm / 70.87 in |
| <b>Costura longitudinal es posible</b>                                 | No                 |

### FLT U30 MT/NP-NA-HACCP BL FDA

#### construcción

|  |   |
|--|---|
| <b>Material</b>                                | poliuretano   |
| <b>Superficie de la cara superior</b>          | Pirámide invertida  |
| <b>Superficie de la parte de accionamiento</b> | mate  |
| <b>Color</b>                                   | azul cielo (~RAL 5015)                                    |
| <b>Material del miembro de tensión</b>         | Poliuretano homogéneo - sin miembro de tensión de la tela |

#### datos técnicos

|  |   |
|--|---|
| <b>El espesor total</b>  | 3.4 mm ± 0.15<br>0.134 in ± 0.006                   |
| <b>peso</b>  | 3.65 kg/m <sup>2</sup><br>0.748 lbs/ft <sup>2</sup> |
| <b>valor k1% relajado (tracción efectiva al 1% de alargamiento), creado de conformidad con la norma ISO 21181:2005</b>                     | 1.75 N/mm / 9.99 lbf/in                             |
| <b>Fuerza de tracción longitudinal en el 1% de elongación (FK) (según el estándar de la prueba interna)</b>                                | 3.5 N/mm / 19.99 lbf/in                             |
| <b>Elongación mínima en el ajuste</b>  | 1 %   |
| <b>Elongación en el máximo ajuste</b>  | 4 %   |
| <b>Coefficiente de fricción de la superficie de conducción contra el panel de acero (según el estándar de la prueba interna ISO 21182)</b> | 0.4   |
| <b>Coefficiente de fricción de la cara superior contra el panel de acero (según el estándar de la prueba interna ISO 21182)</b>            | 0.35  |
| <b>Temperatura de servicio admisible</b>   | -10/70 °C<br>14/158 °F                              |
| <b>La dureza del recubrimiento cara superior según DIN 53505 (Shore A)</b>   | 96  |

### FLT U30 MT/NP-NA-HACCP BL FDA

#### Propiedades

|  |   |
|--|---|
| <b>rigidez lateral</b>   | flexible lateralmente                         |
| <b>Troughable</b>  | sí  |
| <b>Adecuado para la acumulación</b>  | No  |
| <b>transporte inclinado</b>  | No  |
| <b>Adecuado para bordes de cuchilla</b>  | No  |
| <b>Adecuado para curvas</b>  | No  |
| <b>Retardante a la llama</b>   | No  |
| <b>Desarrollo de ruido</b>   | normal  |
| <b>Resistencia contra la limpieza con agua caliente</b>  | Sí  |
| <b>Diseño de la banda Frayfree: bordes de la banda son resistentes al desgaste y no se deshila</b> |   |
| <b>Apoyo para la banda</b>   | Rodillos de apoyo (mesa de apoyo disponibles) |
| <b>Mayores requisitos higiénicos</b>   | Sí  |

### FLT U30 MT/NP-NA-HACCP BL FDA

#### propiedades de los alimentos

|  |   |
|--|---|
| <b>Cumple con la (UE) 10/2011 y (CE) 1935/2004</b> | Clasificados para el transporte de desempaqueado Alimentaria en cumplimiento de la normativa de seguridad alimentaria de la (EC) 1935/2004 y el Reglamento (EU) 10/2011   |
| <b>FDA 21CFR</b>                                   | Clasificados para el transporte de desempaqueado alimentaria en el cumplimiento de las directrices de la FDA 21CFR  |
| <b>MHLW 370 V2020</b>                              | Cumple con la regulación MHLW ° 370 (Ministerio de Salud y Bienestar Social Notificación N ° 370 Version 2020) para el transporte de productos alimenticios no envasados.                                       |
| <b>Halal</b>                                       | Productos Halal certificado. Cumple con denominación de venta para 2011 y CODEX Alimentarius 1997 directrices bajo la supervisión de Centro Islámico de Investigación Alimentaria de Hong Kong y la región Asia |
| <b>Kosher</b>                                      | Kosher  |
| <b>HACCP</b>                                       | Diseño especial que apoya el concepto de HACCP; resistente al agua caliente; ideal para ciclos de limpieza frecuentes.  |

#### electrostático

|                        |   |
|------------------------|---|
| <b>No antiestático</b> | Material de la banda con propiedades de aislamiento eléctrico |
|------------------------|---|

#### fabricación

|   |    |
|---|----|
| <b>Especialmente adecuado para las paredes laterales corrugadas</b> | sí |
| <b>Perfiles en cara superior</b>                                    | sí |
| <b>Perfiles sobre lado inferior</b>                                 | sí |

### FLT U30 MT/NP-NA-HACCP BL FDA

#### Diámetro del tambor mínimo

|                                     |                |
|-------------------------------------|----------------|
| Empalme a testa, con contra-flexión | 40 mm / 1.6 in |
| Empalme a testa, flexión            | 40 mm / 1.6 in |

#### observaciones

- Resistente a la suciedad, agua, aceites, sales, productos de limpieza como jabones o sulfonatos, etilo o acetato de butilo, aguarrás, alcohol etílico, benceno. Un breve contacto con acetona, MEK, tolueno y cetonas similares es posible. No es resistente a los ácidos fuertes y solventes clorados.
- Muy buena resistencia al aceite y grasa.

|                     |   |
|---------------------|---|
| resistencia química | U |
|---------------------|---|

Los datos físicos en esta hoja de datos es aproximada, pueden alterar dependiendo de los ambientes de producción y se establecieron en condiciones ambientales normales (23 ° C/73 ° F, humedad relativa del 50%) de acuerdo con la norma DIN 50014/ISO 554. Fluctuaciones en el clima pueden causar variaciones. Vea nuestro folleto "Información Técnica 1" no. 317 que muestra los tipos de cinturones que se pueden suministrar y las tolerancias de fabricación. Tipos personalizadas requieren confirmación por escrito.

Date of last change: 2/16/2026 9:51:09 AM