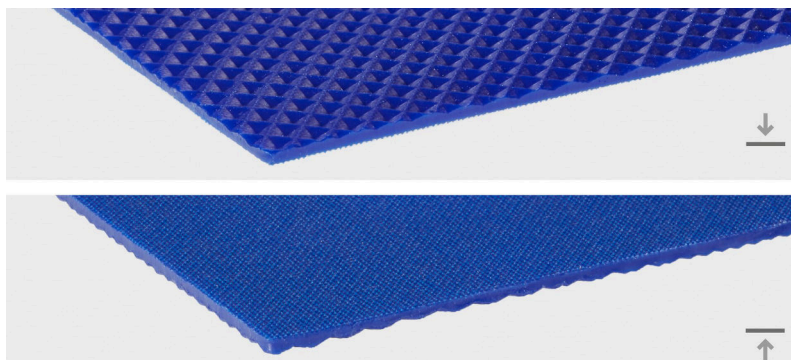


Fiche technique

UU 40U-12 NA NP/STR bleu

HACCP FDA



Art. No.: 855629

M 1:2

Applications

Fabrication de la pâte	Etaleur
Groupe d'application	Elastic Food Tapes

Informations pour la livraison

Numéro d'article	855629
Largeur standard livrable	500 mm / 19.69 in
Largeur maximale livrable (sans soudure longitudinale) sur demande	1100 mm / 43.31 in

Construction

Matière de la surface de la face supérieure	Polyuréthane
Structure de surface	Tissu
Couleur	bleu ultramarine (~RAL 5002)
Matière de la surface de la face inférieure	Polyuréthane
Structure de surface	Pyramide inversée
Couleur	bleu ultramarine (~RAL 5002)
Matière couche de traction	Polyuréthane, élastique

UU 40U-12 NA NP/STR bleu HACCP FDA

Informations techniques

épaisseur totale	1.15 mm ± 0.1 0.045 in ± 0.004
Poids	1 kg/m ² 0.205 lbs/ft ²
Valeur Fw' pour 1 %	0.4 N/mm / 2.28 lbf/in
Charge spécifique sur arbre à 1% d'élongation et 180° d'enroulement en N/mm de largeur de courroie (au repos).	
Valeur k1% en relâchement	0.2 N/mm / 1.14 lbf/in
Tension de pose min.	3 %
Tension de pose max.	8 %
Depending on the application, different elongation at fitting might be necessary. Please enquire.	
Coefficient de frottement face supérieure 1 contre sole acier selon instruction de contrôle interne	
Coefficient de frottement face inférieure 1 contre sole acier selon instruction de contrôle interne	
Température de service admissible	-20/60 °C, utilisation de courte durée 70 °C -4/140 °F, utilisation de courte durée 158 °F

Propriétés

en auge	oui
Adaptée à l'accumulation	Non
Nettoyage facile	Oui
Elasticité élevée	Oui
résistant aux chocs	oui

UU 40U-12 NA NP/STR bleu HACCP FDA

Propriétés des produits alimentaires

Conforme à (EU) 10/2011 et (EC) 1935/2004	adapté au transport de produits alimentaires non emballés selon les réglementations (EG) 1935/2004 et (EU) 10/2011
FDA 21CFR	adapté au transport de produits alimentaires non emballés selon la directive FDA 21CFR
MHLW 370	Conforme à la réglementation MHLW #370 (Ministry of Health and Welfare Notification No. 370) pour le transport de produits alimentaires non emballés.
HACCP	Construction spécialement adaptée aux recommandations HACCP. Résistante à l'eau chaude ; particulièrement adaptée au nettoyage fréquent.

électrostatique

non antistatique (NA)	Matière de courroie avec propriétés isolantes au niveau électrique
------------------------------	--

Fabrication

Scellement des bords de bande	sur demande
Profils sur la face transport (face supérieure)	sur demande
Profils sur la face inférieure	sur demande

Diamètre minimum d'enroulement

Attache mécanique	
Jonction à gradins 2 mm avec contre-flexion	14 mm / 0.6 in
Remarques	Sabre tournant possible

UU 40U-12 NA NP/STR bleu HACCP FDA

Remarques

- Adapté aux entre axes faibles avec $L/l < 1$. Diamètres de poulies extrêmement faibles possibles..
- In some applications, the belt can be operated at an elongation at fitting below the recommended minimum..

Résistance chimique	U
---------------------	---

The physical data in this data sheet is approximate, can alter depending on production environments. The belts should be stored under normal ambient conditions climate (23 °C, 50 % humidity) as per DIN EN ISO 291. Fluctuations in climate can cause variations. See our brochure "Compendium Flat Belts" no. 333 which shows the types of belts that can be supplied and the manufacturing tolerances. Customised types require written confirmation.

Date of last change: 1/20/2021 4:34:02 PM