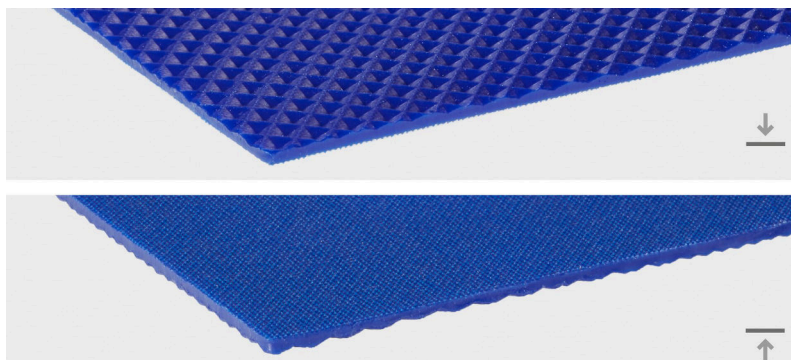


Scheda Tecnica

# UU 40U-12 NA NP/STR blu HACCP FDA



Art. No.: 855629

M 1:2

### Applicazioni

Lavorazione impasto	Sistema a spruzzo
Gruppo di applicazione	Nastri elastici per l'industria alimentare

### Informazioni relative agli ordini

Numero articolo	855629
Larghezza di consegna standard [mm]	500 mm / 19.69 in
Lunghezza di consegna massima (senza giunzione longitudinale) su richiesta	1100 mm / 43.31 in

### Costruzione

Materiale superficiale del lato portante	Poliuretano
Struttura superficie	Tessuto
colore	Blu ultramarine (~RAL 5002)
Materiale superficiale del fondo	Poliuretano
Struttura superficie	Piramide capovolta
colore	Blu ultramarine (~RAL 5002)
Materiale elemento di trazione	Tessuto in poliestere

### UU 40U-12 NA NP/STR blu HACCP FDA

#### Dati tecnici

<b>Spessore totale</b>	1.15 mm ± 0.1 0.045 in ± 0.004
<b>Peso</b>	1 kg/m <sup>2</sup> 0.205 lbs/ft <sup>2</sup>
<b>Valore Fw' all'1%</b>	0.4 N/mm / 2.28 lbf/in
<b>Carico specifico di rilassamento sull'asse all'1 % di allungamento e con un arco di contatto di 180°, in N/mm di larghezza cinghia.</b>	
<b>% valore rilassato k1</b>	0.2 N/mm / 1.14 lbf/in
<b>Allungamento in fase di montaggio min.</b>	3 %
<b>Allungamento in fase di montaggio max.</b>	8 %
Depending on the application, different elongation at fitting might be necessary. Please enquire.	
<b>Coefficiente di attrito della copertura superiore contro lastra di acciaio in base alle direttive di test interne</b>	1
<b>Coefficiente di attrito del lato inferiore contro lastra di acciaio in base alle direttive di test interne</b>	1
<b>Temperatura di esercizio ammissibile</b>	-20/60 °C, per un breve periodo 70 °C -4/140 °F, per un breve periodo 158 °F

#### Proprietà

<b>Adatto per l'impiego in conca</b>	Si
<b>Ideale per l'accumulo di materiale</b>	No
<b>Lavaggio facile</b>	Si
<b>Altamente elastico</b>	Si
<b>Insensibile agli urti</b>	Si

### UU 40U-12 NA NP/STR blu HACCP FDA

#### Proprietà alimentari

<b>Conforme a (UE) 10/2011 e (CE) 1935/2004</b>	Qualificato per il trasporto di prodotti alimentari sfusi in conformità al regolamento in materia di sicurezza alimentare (CE) 1935/2004 e al regolamento (UE) 10/2011
<b>FDA 21CFR</b>	Conforme per il trasporto di prodotti alimentari sfusi in conformità alla linea guida 21CF dell'FDA
<b>MHLW 370</b>	Conforme al regolamento MHLW#370 (Notifica n. 370 del Ministero della Salute e del Welfare) in materia di trasporto di prodotti alimentari sfusi.
<b>HACCP</b>	Costruzione speciale che supporta il concetto HACCP; resistente all'acqua calda; ideale per cicli di pulizia frequenti.

#### Elettrostatico

<b>Non antistatico</b>	Cinghie con proprietà elettriche isolanti
------------------------	---

#### Confezionamento

<b>Sigillatura bordi nastro</b>	Su richiesta
<b>profili di contenimento per la copertura (facchini)</b>	Su richiesta
<b>Profili di guida</b>	Su richiesta

#### Diametro tamburo minimo

<b>Giunzioni meccaniche</b>	
<b>Anello a sovrapposizione 2 mm (nastri elastici), controflessione</b>	14 mm / 0.6 in
<b>Note</b>	Possibile su penne rotanti

### UU 40U-12 NA NP/STR blu HACCP FDA

#### Note

- Fornibile per interassi brevi con L/W <1. Possibili diametri di avvolgimento molto ridotti..
- In alcune applicazioni il nastro potrebbe funzionare con un allungamento al montaggio inferiore al minimo consigliato..

<b>Resistenza agli agenti chimici</b>	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