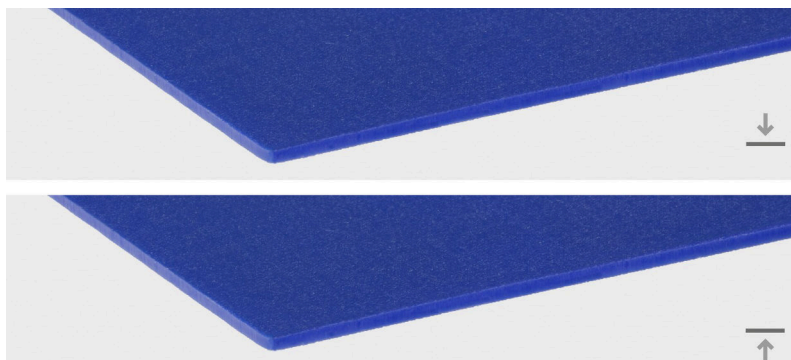


Fiche technique

# UU 20U-10 NA FSTR bleu

## HACCP FDA



Art. No.: 855645

M 1:2

### Applications

<b>Boissons / Emballage</b>	Peseuse à bande
<b>Viande / volaille / poissons et fruits de mer</b>	Convoyeurs de stockage; Trancheuse
<b>Fabrication de papier, emballage</b>	Courroies transporteuses pour l'industrie du papier, de l'impression et de l'emballage
<b>Groupe d'application</b>	Elastic Food Tapes

### Informations pour la livraison

<b>Numéro d'article</b>	855645
<b>Largeur standard livrable</b>	600 mm / 23.62 in
<b>Largeur maximale livrable (sans soudure longitudinale) sur demande</b>	1200 mm / 47.24 in

### UU 20U-10 NA FSTR bleu HACCP FDA

#### Construction

<b>Matière de la surface de la face supérieure</b>	Polyuréthane
<b>Structure de surface</b>	fine structure
<b>Couleur</b>	bleu ultramarine (~RAL 5002)
<b>Matière de la surface de la face inférieure</b>	Polyuréthane
<b>Structure de surface</b>	fine structure
<b>Couleur</b>	bleu ultramarine (~RAL 5002)
<b>Matière couche de traction</b>	Polyuréthane, élastique

#### Informations techniques

<b>épaisseur totale</b>	1 mm ± 0.1 0.039 in ± 0.004
<b>Poids</b>	1.15 kg/m <sup>2</sup> 0.236 lbs/ft <sup>2</sup>
<b>Valeur Fw' pour 1 %</b>	0.22 N/mm / 1.26 lbf/in
<b>Charge spécifique sur arbre à 1% d'élongation et 180° d'enroulement en N/mm de largeur de courroie (au repos).</b>	
<b>Valeur k1% en relâchement</b>	0.11 N/mm / 0.63 lbf/in
<b>Elongation at break warp</b>	400 %
<b>Tension de pose min.</b>	3 %
<b>Tension de pose max.</b>	8 %
<b>Depending on the application, different elongation at fitting might be necessary. Please enquire.</b>	
<b>Coefficient de frottement face supérieure contre sole acier selon instruction de contrôle interne</b>	1.2
<b>Coefficient de frottement face inférieure contre sole acier selon instruction de contrôle interne</b>	1.2
<b>Température de service admissible</b>	-20/60 °C -4/140 °F

### UU 20U-10 NA FSTR bleu HACCP FDA

#### Propriétés

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

#### 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

Profils sur la face transport (face supérieure)	sur demande
Profils sur la face inférieure	sur demande

### UU 20U-10 NA FSTR bleu HACCP FDA

#### Diamètre minimum d'enroulement

##### Attache mécanique

<b>Jonction Z (35 x 11,5 mm) avec contre-flexion</b>	20 mm / 0.8 in
--	----------------

<b>Jonction à gradins 2 mm avec contre-flexion</b>	15 mm / 0.6 in
--	----------------

<b>Remarques</b>	Sabre tournant possible
------------------	-------------------------

#### 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..

<b>Résistance chimique</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 4:34:35 PM