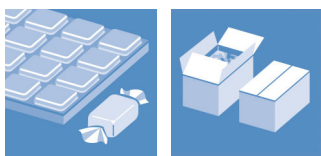




Scheda Tecnica

UU 20U-10 NA FSTR/GL

bianco HACCP FDA



Applicazioni

Bevande / Confezionamento	Macchina per il controllo del peso; Pellicola di plastica e macchine per la filmatura
Carne / Pollame / Frutti di mare	Nastri con buffer; Slicer
Gruppo di applicazione	Elastic Food Tapes

Informazioni relative agli ordini

Numero articolo	855658
Larghezza di consegna standard [mm]	500 mm / 19.69 in
Lunghezza di consegna massima (senza giunzione longitudinale) su richiesta	1000 mm / 39.37 in

Costruzione

Materiale superficiale del lato portante	Poliuretano
Struttura superficie	Liscio
colore	Bianco (~RAL 9003)
Materiale superficiale del fondo	Poliuretano
Struttura superficie	Struttura fine
colore	Bianco (~RAL 9003)
Materiale elemento di trazione	Tessuto in poliestere

UU 20U-10 NA FSTR/GL bianco HACCP FDA

Dati tecnici

Spessore totale	1 mm \pm 0.1 0.039 in \pm 0.004
Peso	1.15 kg/m ² 0.236 lbs/ft ²
Valore Fw' all'1%	0.22 N/mm / 1.26 lbf/in
Carico specifico di rilassamento sull'asse all'1 % di allungamento e con un arco di contatto di 180°, in N/mm di larghezza cinghia.	
% valore rilassato k1	0.11 N/mm / 0.63 lbf/in
Allungamento in fase di montaggio min.	3 %
Allungamento in fase di montaggio max.	8 %
Depending on the application, different elongation at fitting might be necessary. Please enquire.	
Coefficiente di attrito della copertura superiore contro lastra di acciaio in base alle direttive di test interne	1.2
Coefficiente di attrito del lato inferiore contro lastra di acciaio in base alle direttive di test interne	1.2
Temperatura di esercizio ammissibile	-20/60 °C, per un breve periodo 70 °C -4/140 °F, per un breve periodo 158 °F

Proprietà

Adatto per l'impiego in conca	Si
Ideale per l'accumulo di materiale	No
Lavaggio facile	Si
Altamente elastico	Si
Insensibile agli urti	Si
Insensibile ai cambiamenti climatici	Si

UU 20U-10 NA FSTR/GL bianco HACCP FDA

Proprietà alimentari

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

Elettrostatico

Non antistatico	Cinghie con proprietà elettriche isolanti
------------------------	---

Confezionamento

profili di contenimento per la copertura (facchini)	Su richiesta
Profili di guida	Su richiesta

Diametro tamburo minimo

Giunzioni meccaniche	
Giunzione a Z (35 x 11,5 mm) con controflessione	20 mm / 0.8 in
Giunzione a Z (35 x 5,75 mm) con controflessione	20 mm / 0.8 in
Endless with overlap 2mm (elastic), counter-bending	20 mm / 0.8 in
Giunto di testa con controflessione	20 mm / 0.8 in
Note	Possibile su penne rotanti

UU 20U-10 NA FSTR/GL bianco HACCP FDA

Note

- Fornibile per interassi brevi con L/W <1. Possibili diametri di avvolgimento molto ridotti..
- In some applications, the belt can be operated at an elongation at fitting below the recommended minimum..

Resistenza agli agenti chimici	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: 6/27/2022 9:33:31 AM