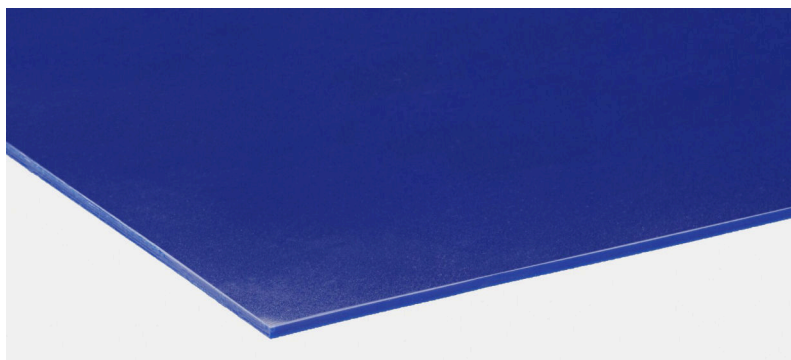


Ficha técnica

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



Art. No.: 855671

M 1:2

Aplicaciones

Bebidas / Envasado	Controladora de peso; Lámina de plástico y máquinas de retractilado
Dairy	Cheese production
Carne / Carne de Aves / Mariscos	Transportadores buffer; Rebanador
Grupo de aplicaciones	Bandas elásticas alimentarias

Información de la orden

número de artículo	855671
Ancho de entrega estándar	500 mm / 19.69 in
Anchura máxima de entrega (sin costura longitudinal) a petición	1000 mm / 39.37 in

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

construcción

Superficie superior del material	poliuretano
Estructura de la superficie	liso
Color	azul ultramarino (~RAL 5002)
Superficie inferior del material	poliuretano
Estructura de la superficie	textura fina
Color	azul ultramarino (~RAL 5002)
Material del miembro de tensión	Poliuretano, elástico

datos técnicos

El espesor total	1 mm ± 0.1 0.039 in ± 0.004
peso	1.15 kg/m ² 0.236 lbs/ft ²
Valor Fw' en el 1%	0.22 N/mm / 1.26 lbf/in
Carga específica relajada sobre el eje al 1 % de alargamiento, sobre un arco de contacto de 180° en N/mm de ancho de correa.	
valor k1% relajado	0.11 N/mm / 0.63 lbf/in
Elongación mínima en el ajuste	3 %
Elongación en el máximo ajuste	8 %
Dependiendo de la aplicación, puede ser necesario un alargamiento diferente en el ajuste. Por favor pregunte.	
Coeficiente de fricción de la cara superior 1.2 contra el panel de acero de acuerdo con la instrucción de prueba interna	
Coeficiente de fricción de la parte inferior 1.2 contra el panel de acero de acuerdo con la instrucción de prueba interna	
Temperatura de servicio admisible	-20/60 °C, durante un tiempo corto 70 °C -4/140 °F, durante un tiempo corto 158 °F

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

Propiedades

Troughable	sí
Adecuado para la acumulación	No
Limpieza fácil	Sí
Altamente elástico	Sí
No es susceptible a los choques	sí
No es sensible a la fluctuación climática	Sí

propiedades de los alimentos

Cumple con la (UE) 10/2011 y (CE) 1935/2004	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
FDA 21CFR	Clasificados para el transporte de desempaqueado alimentaria en el cumplimiento de las directrices de la FDA 21CFR
MHLW 370	Cumple con la regulación MHLW ° 370 (Ministerio de Salud y Bienestar Social Notificación N ° 370) para el transporte de productos alimenticios no envasados.
HACCP	Diseño especial que apoya el concepto de HACCP; resistente al agua caliente; ideal para ciclos de limpieza frecuentes.

electrostático

No antiestático	Material de la banda con propiedades de aislamiento eléctrico
-----------------	---

fabricación

Perfiles superiores	a solicitud
Perfiles sobre lado inferior	a solicitud

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

Diámetro del tambor mínimo

Sujetadores mecánicos

Empalme Z - 35 x 11,5 mm, con contra-flexión	20 mm / 0.8 in
--	----------------

Empalme Z - 35 x 5,75 mm, con contra-flexión	20 mm / 0.8 in
--	----------------

Empalme a testa, con contra-flexión	20 mm / 0.8 in
-------------------------------------	----------------

Empalme solapado 2mm (elástico), con contra-flexión	20 mm / 0.8 in
---	----------------

observaciones	Filo de navaja rodante posible
---------------	--------------------------------

observaciones

► Adecuado para distancias entre ejes cortos con $L / B < 1$. Extremadamente pequeños diámetros de las poleas son posible..

► En algunas aplicaciones, la correa puede funcionar con una elongación de montaje inferior a la mínima recomendada.

resistencia química	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: 3/20/2026 10:50:23 AM