

BIOCLEAN

PROCESSING EQUIPMENT

Lavaggio alta pressione in aziende alimentari

Lavaggio ad alta pressione nelle industrie agro alimentari.
Può essere utilizzato anche per mandata di prodotti alimentari.

Vantaggi

- Molto flessibile.
- Rivestimento anti macchia.
- Sottostrato bianco, di qualità alimentare, resistente ai grassi animali e vegetali.
- Marcaggio su banda rossa, per una facile e veloce identificazione.
- Non contiene ftalati.

Caratteristiche tecniche

Sottostrato: NBR di qualità alimentare resistente agli oli, bianco, liscio.
Armatura: filo sintetico.

Rivestimento: NBR/PVC resistente al carburante e alle condizioni atmosferiche, blu, liscio.

Gamma delle temperature: da -20°C a +100°C.

Norme e approvazioni:

Regolamenti EU n° 1935/2004, 2023/2006.

Legislazione americana FDA n° 21 CFR 177.2600.

Legislazione tedesca: BfR raccomandazione XXI cat. 3.

Legislazione francese.

Tutti i test (Francia e FDA) per la migrazione di prodotti sono stati effettuati dall'Istituto di controllo francese di Poitiers (IANESCO) e confermati.

Raccordatura

Sono disponibili raccordi progettati per applicazioni specifiche. Vogliate contattarci per ulteriori informazioni.

Diam. interno mm	Diam. esterno mm	Pressione di esercizio bar	Pressione di non scoppio bar	Raggio di curvatura mm	Peso kg/m	Lunghezza m	Nota
7.9 ±0.5	15.9 ±0.6	60	180	50	0.20	20 - 40 - 120	
9.5 ±0.5	18.0 ±0.7	60	180	60	0.25	20 - 40 - 80 - 120	
12.7 ±0.5	22.0 ±0.8	60	180	70	0.34	20 - 40 - 80 - 120	
15.9 ±0.6	26.5 ±1.0	60	180	80	0.48	20 - 40 - 80 - 120	

Tolleranza sulla lunghezza : ±1% (norma ISO 1307).

Lunghezze in grassetto = standard stock. Altre Lunghezze = lunghezze non a stock (consultarci per il minimo d'ordine di fabbricazione).



e in incavo: settimana/anno - batch number

Digital version

