



KLENET

PROCESSING EQUIPMENT

Pulizia in ambiente alimentare

Lavaggio e pulizia ad acqua calda di pavimenti in stabilimenti per produzioni alimentari, conservifici, caseifici, mattatoi, ecc.

Vantaggi

- Ottima resistenza alle temperature elevate.
- Superficie liscia per una facile manipolazione, con rivestimento in colore chiaro antigraffio.
- Il materiale di rivestimento presenta un'eccellente resistenza al grasso animale e vegetale.
- 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 +95°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.

Informazioni complementari

Non raccomandato per applicazioni con pistole di lavaggio.

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
13.0 ±0.5	21.4 ±0.7	10	30	80	0.30	20 - 40 - 60 - 120	
16.0 ±0.5	25.0 ±0.8	10	30	95	0.38	20 - 40 - 60 - 120	
19.0 ±0.7	28.4 ±0.8	10	30	115	0.48	20 - 40 - 60	
25.0 ±0.7	35.0 ±1.1	10	30	155	0.62	20 - 40 - 60	

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

