

CHARAKTERYSTYKA

MILKFLEX

Warstwa wewnętrzna:

Gładka, biała, bezzapachowa, nietoksyczna guma NR. Zgodna z BfR XXI oraz FDA, wolna od ftalanów

Wzmocnienie:

Oplot tekstylny, spirala stalowa

Warstwa zewnętrzna:

Gładka, niebieska guma odporna na ścieranie, warunki atmosferyczne, tłuszcze, promieniowanie UV i ozon, odporna na zagniatanie

Zastosowanie:

Bardzo elastyczny wąż ssąco-tłoczący do transferu produktów spożywczych zawierających tłuszcze roślinne i zwierzęce oraz oleje, jak również napoje tj. mleko, woda, piwo, soki owocowe, wina, likiery oraz alkohol do 40%. Idealny wąż do załadunku i rozładunku cystern

Temperatura Pracy:

Od -15°C + 80°C, sterylizacja 110°C przez max. 30 min

Standardy:

FDA 21 CFR 177.2600, BRF XXI CAT 2, DM 21.03.73 E SEGUNTI, EUROPEAN REGLEMENT 1935/2004/CE, JAPAN MINISTRY OF HEALTH AND WELFARE NOTICE NO.370,1959 AND NO.201,2006. RAL REGISTRATION G-72

Współczynnik bezpieczeństwa 3:1

Informacje dodatkowe:

Ciśnienie rozrywające 18 bar
Podciśnienie 0,9 bar



Śred.wewn. [mm]	Śred.zewn. [mm]	Promień gięcia [mm]	Ciśnienie robocze [bar]	Ciśnienie rozrywające [bar]	Waga [kg/m]
51	62	105	6	18	1,64