



FLEXPOWER FOOD

Ø Int. mm.	pollici inch	Espesor pared mm.	Peso gr./mtr.	Radio curv. mm.	Vacío m. H ₂ O	Presión trab. bar a 20° C bar a 60° C		Presión reven. bar	Long. rollos mtr.
19		4,5	380	70	9	16	12	48	60
25	1	5,25	580	80	9	16	12	48	60
30		5,25	650	85	9	13	9	39	60
32		5,25	730	90	9	13	9	39	60
35		6	850	95	9	13	9	39	60
38		6	920	100	9	13	7	39	30
40		6	970	110	9	10	7	30	30
45		6	1100	120	9	10	7	30	30
50		6,5	1280	130	9	10	7	30	30
60		6,5	1550	160	9	10	7	30	30
63		6,5	1600	180	9	10	7	30	30
76	3	7,5	2350	230	9	10	7	30	30
80		7,5	2400	250	9	10	7	30	30
90		8	2750	280	9	10	7	30	30
102	4	8	3100	310	9	10	6	30	30

▼ Conforme a FDA 21 CFR 177,2600 par. "e" (alimenti acquosi).

▼ Produced according to FDA 21 CFR 177,2600 par. "e" (watery foodstuffs).



CARACTERISTICAS

Manguera muy flexible y ligera (30% menos que las manguera convencionales), interior y exterior lisos. Temperatura de trabajo - 25°C hasta +80°C. Exterilizable a +110°C durante pocos minutos. Buena resistencia a los lavados químicos y deter-gentes. Resistencia a la abrasión según DIN 53516: 150 mm. La manguera asegura la máxima higiene gracias a su interior liso y de color blanco que previene la reproducción bacteriológica.

ESTRUCTURA

Manguera de caucho termoplástico con espiral de acero zincado de alta resistencia y refuerzo interior de fibra de poliéster. Estructura y materiales de alta resistencia al doblado.

USO

Manguera para aspiración, impulsión y paso de líquidos en general donde se requiera una particular resistencia superior a las tradicionales mangueras, incluso a la tracción. Aspiración, impulsión y trasvase de leche, líquidos alimentarios, sistemas para el servicio de recogidas y transporte. Distribución y descarga en queserías. Instalaciones fijas en industria quesera, zumos de frutas, láctea, etc. Instalaciones de elaboración y acondicionamiento.

