



PROCESSING EQUIPMENT

Hidrolimpieza

For cleaning and wash-down operations in food industry. Also suitable for transfer of aqueous, acidic, alcoholic or fatty liquid foodstuffs.

Ventajas

- Can be used in any food industry environments (dairies, slaughterhouses, etc.).
- Muy flexible.
- Revestimiento que no mancha.
- No contiene ftalatos.

Especificaciones técnicas

Tubo interior : NBR de calidad alimentaria resistente al aceite, blanco, liso.

Armadura : hilos sintéticos.

Revestimiento : NBR/PVC resistente al aceite y al agua, rojo, liso.

Temperadura :

Agua : -20°C to +100°C/WP=20bar.

Vapor : +165°C/6bar.

Estándar y certificaciones :

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

Reglamento FDA n° 21 CFR 177.2600.

Legislación francesa.

Todas las pruebas relevantes de migración (Francia y FDA) fueron realizadas por el Instituto Francés de Poitiers (IANESCO) y declaradas conformes.

Racores

Racores de diseño especial adaptados a estas aplicaciones, contáctenos para mayor información.

Diam. int. mm	Diam. ext. mm	Presión de servicio (vapor) bar	Presión de servicio (agua) bar	Presión de rotura bar	Radio de curvatura mm	Peso kg/m	Longitud m	Notas
13.0 ±0.8	23.0 ±0.9	6	20	60	65	0.36	20 - 40 - 60	
16.0 ±0.8	26.0 ±1.0	6	20	60	85	0.43	20 - 40	
19.0 ±1.0	31.0 ±1.0	6	20	60	100	0.59	20 - 40	
25.0 ±1.0	37.0 ±1.0	6	20	60	125	0.69	20 - 40	

Tolerancia sobre la longitud : +1% (norma ISO 1307).

Longitudes en negrita = estándar stock. Otras longitudes = no stock (consultamos para cantidad mínima de pedido).



y en hueco grabado : semana/año - batch number - 165°C - 6BAR