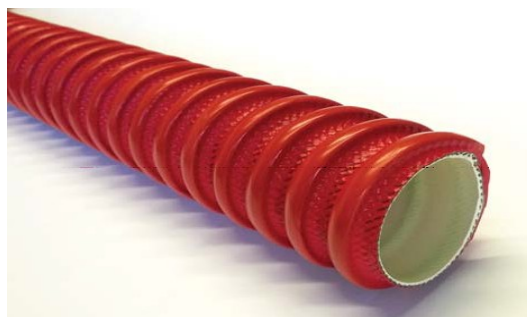


WINEFOOD/STE-10



COSTRUZIONE

SOTTOSTRATO

- Gomma sintetica, di colore chiaro, qualità alimentare, inodore, insapore, liscio.
- Conforme alla normativa F.D.A., al D.M. 21.03.73 e successive modifiche.

RINFORZI

- Inserzioni tessili sintetiche.

COPERTURA

- Polimero sintetico, colore rosso, resistente all'abrasione e agli agenti atmosferici, liscio, rifinitura lucida, con ulteriore spirale termoplastica esterna.

PRINCIPALI BENEFICI

- Il sottostrato, totalmente libero da ftalati, plastificanti e derivati animali, riduce il rischio di proliferazione batterica ed elimina il pericolo di contaminazione del prodotto convogliato.
- Il sottostrato completamente inodore e insapore, specificamente concepito per passaggio di vini e prodotti alcolici pregiati, previene potenziali rilasci al fluido convogliato mantenendone inalterate le originali proprietà organolettiche.

APPLICAZIONI

- Tubo in gomma adatto al trasferimento di liquidi alimentari pregiati quali vino, mosto, sidro e di distillati con contenuto alcolico fino al 50%.
- Trova la sua principale applicazione nel settore vitivinicolo per impieghi in mandata e aspirazione.
- La sua struttura è specificamente progettata per offrire il massimo di flessibilità e maneggevolezza, inoltre la speciale copertura permette, abbassando il coefficiente d'attrito, di rendere la manichetta molto più leggera durante le fasi di trascinamento.
- Normalmente fornito in pezzature d'impiego con raccordi applicati.

DATI TECNICI

DIAMETRO INTERNO mm	DIAMETRO ESTERNO mm	RAGGIO DI CURVATURA mm	PRESSIONE D'ESERCIZIO bar	ASPIRAZIONE bar	PESO TEORICO kg/m	LUNGHEZZA DI PRODUZIONE m
40	-	80	10	-0,8	1,10	40
50	-	100	10	-0,8	1,36	40
60	-	150	10	-0,8	1,63	40
80	-	200	10	-0,8	2,10	40

Altri diametri e colori di copertura disponibili su richiesta. I dati sopra menzionati si riferiscono ad impieghi a temperatura ambiente (+20°C)

TEMPERATURE

- Servizio continuo: da -20°C a +80°C.

STERILIZZAZIONE

- Punte a +120°C per sterilizzazioni per un massimo di 30 minuti, si raccomanda durante la sterilizzazione di mantenere la manichetta diritta, non curvata.

COEFFICIENTE DI SICUREZZA

- Superiore circa 3 volte la pressione d'esercizio.