



Gaine P PUR FOOD

Composition

- Spirale : fil acier inoxydable anti-rouille (matériau n° 1.4310)
- Paroi : 100% pur polyuréthane polyéther, qualité alimentaire (FDA°)
- Épaisseur de la paroi 3 - 5 mm, selon DN

Domaines d'application

- Industrie pharmaceutique
- Industrie chimique
- Industrie agro-alimentaire

Propriétés

- Super lourd
- Matériaux utilisés conformes aux directives alimentaires FDA 21 CFR §177.2600 et FDA 21 CFR §178.2010
- Conforme à la directive européenne 2002/72/EU et à ses amendements les plus récents
- Circulation optimale du flux
- Extrêmement résistant à l'abrasion
- Sans goût et sans odeur
- Résistant aux attaques microbiennes et à l'hydrolyse
- Flexible
- Exempt d'halogènes
- Intérieur et extérieur lisses
- Bonne résistance chimique
- Haute résistance à la pression et au vide
- Excellente résistance à la traction et à la déchirure
- Bonne résistance générale aux ultraviolets et à l'ozone
- Agréé pour simulants : A, B, C, D1, D2, E (durée de contact conforme au rapport de test)

Conforme à la norme TRBS 2153 (zone 1, 21) pour les matières solides, les liquides et les gaz non inflammables avec conductivité électrique faible. Pour l'évacuation des charges électrostatiques, les deux extrémités de la spirale doivent être mises à la terre

Températures d'utilisation

- -40°C à +90°C
- Jusqu'à +125°C en pointe