

Gaine M Pur H FOOD A

Composition

- Spirale : fil acier inoxydable anti-rouille (matériau n° 1.4310)
- Paroi : 100% pur polyuréthane polyéther, qualité alimentaire (FDA) avec agents antistatiques non migrants
- Épaisseur de la paroi entre deux spires env. 1.4 mm

Domaines d'application

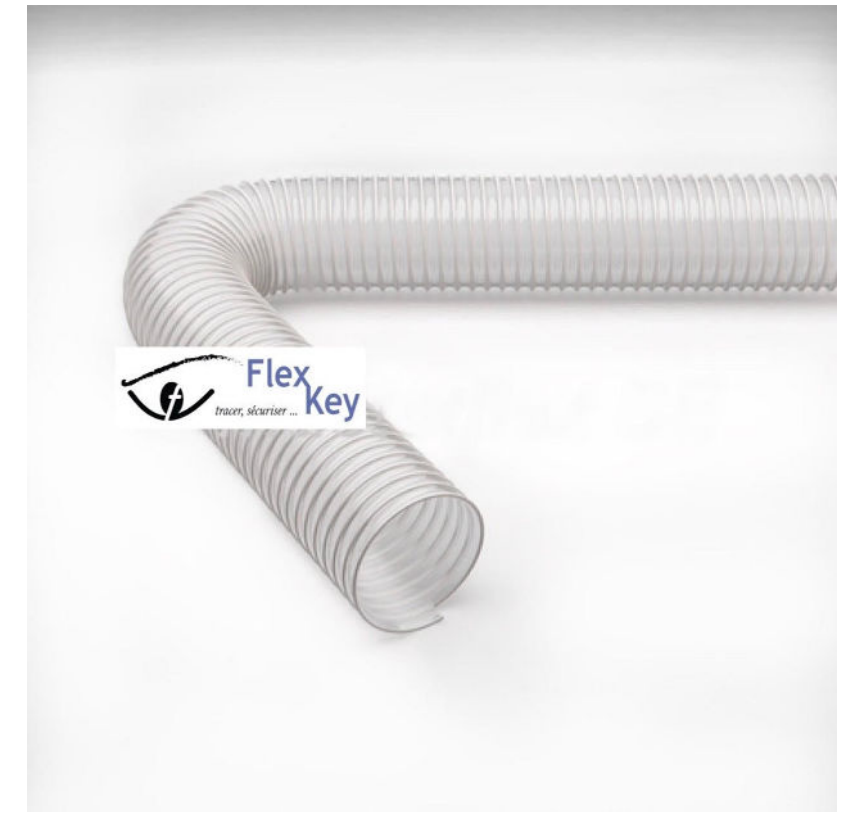
- Industrie pharmaceutique (de préférence avec bride moulée)
- Industrie chimique
- Industrie agro-alimentaire

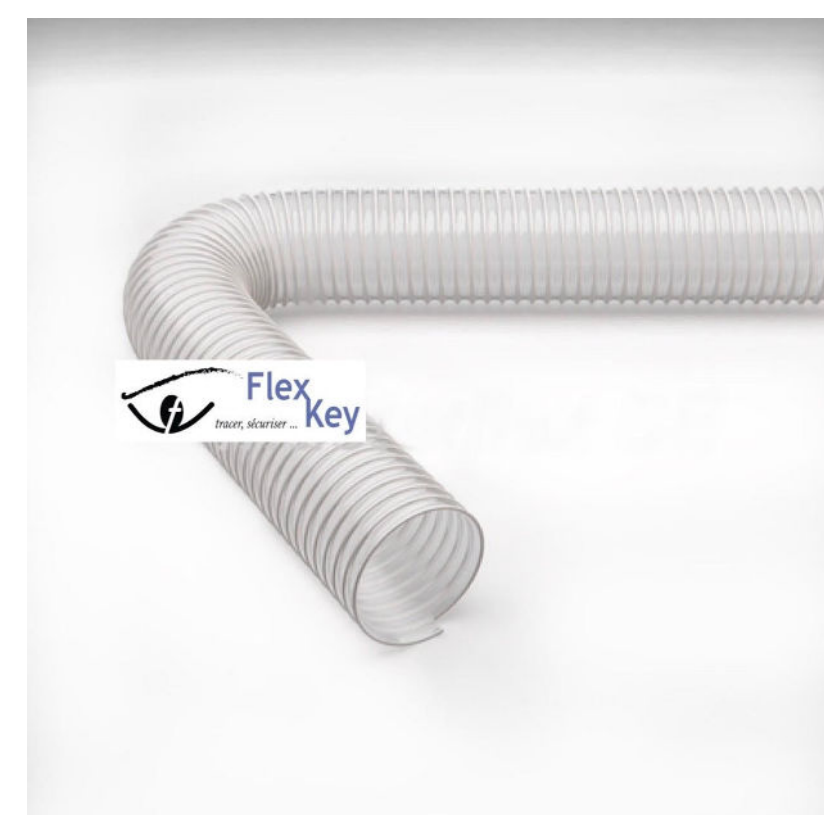
Propriétés

- Procédé de fabrication selon règlement CE 2023/2006 relatif aux BPF
- Antistatique, résistance de surface RO < 109 Ohm, selon DIN EN ISO [8031:2010-04](#)
- Conforme à la directive européenne 2002/72/EU et à ses amendements les plus récents
- Petits rayons de courbure
- Circulation optimale du flux
- Pratiquement lisse à l'intérieur
- Résistant à l'abrasion
- Sans goût et sans odeur
- Résistant aux attaques microbiennes et à l'hydrolyse
- Lourd
- Bonne flexibilité
- Exempt d'halogènes
- Bonne résistance chimique
- Bonne résistance générale aux ultraviolets et à l'ozone
- Excellente résistance à la traction et à la déchirure

Températures d'utilisation

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





Gaine M Pur H FOOD A

Code article	DN	Longueur	Pression de service	Dépression	Rayon de courbure	Ø extérieur	Poids/m
62F06802605	26	5	4.3	0.92	50	33	0.3
62F06802610	26	10	4.3	0.92	50	33	0.3
62F06803205	32	5	3.25	0.92	60	41	0.39
62F06803210	32	10	3.25	0.92	60	41	0.39
62F06803805	38	5	3.12	0.82	70	47	0.46
62F06803810	38	10	3.12	0.82	70	47	0.46
62F06804005	40	5	3	0.82	70	49	0.49
62F06804010	40	10	3	0.82	70	49	0.49
62F06805105	51	5	2.9	0.79	87	61	0.71
62F06805110	51	10	2.9	0.79	87	61	0.71
62F06806005	60	5	2.55	0.74	105	70	0.84
62F06806010	60	10	2.55	0.74	105	70	0.84
62F06806505	65	5	2.4	0.66	115	75	0.91
62F06806510	65	10	2.4	0.66	115	75	0.91
62F06807605	76	5	2	0.59	125	87	1.06
62F06807610	76	10	2	0.59	125	87	1.06
62F06808005	80	5	2	0.59	135	91	1.11
62F06808010	80	10	2	0.59	135	91	1.11
62F06806805	102	5	1.5	0.44	165	112	1.48
62F06806810	102	10	1.5	0.44	165	112	1.48