

Gaine M Pur HX FOOD



Composition

- Spirale : fil acier inoxydable anti-rouille (matériau n° 1.4310)
- Paroi : 100% pur polyuréthane polyéther, qualité alimentaire (FDA)
- Épaisseur de la paroi entre deux spires env. 1,7 - 2,1 mm, selon DN

Domaines d'application

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

Propriétés

- Lourd
- Hautement résistant à l'abrasion grâce au renfort situé sous la spirale
- 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
- Pratiquement lisse à l'intérieur
- Sans goût et sans odeur
- Résistant aux attaques microbiennes et à l'hydrolyse
- Flexible
- Exempt d'halogènes
- 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)

Températures d'utilisation

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

Code article	DN	Longueur	Pression de service	Dépression	Rayon de courbure	Ø extérieur	Poids/m
62G16005105	51	5	4	0.94	125	61	1.04
62G16005110	51	10	4	0.94	125	61	1.04
62G16005105	76	5	2.92	0.89	190	87	1.61
62G16005110	76	10	2.92	0.89	190	87	1.61
62G16005105	102	5	2.1	0.87	250	115	2.6
62G16005110	102	10	2.1	0.87	250	115	2.6