

FOODCLEAN 20 - TUYAU POUR VAPEUR D'EAU CHAUDE



Conçu pour les applications d'eau chaude à basse pression et la stérilisation à la vapeur intermittente, le tuyau Foodclean® 20 HWS est adapté aux opérations de lavage et au transport de produits alimentaires.

Doté d'une gaine intérieure homologuée par la FDA pour un usage alimentaire et d'une enveloppe ne laissant pas de traces, il est idéal pour les environnements de production alimentaire où l'hygiène est primordiale et où la propreté, la sécurité et la durabilité sont essentielles.

FDA  (CFR 21 177.2600)

Produit

Bleu

Tuyau Foodclean HWS de 1/2«	0510
Tuyau Foodclean HWS de 3/4 »	0511

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

- Conception conforme aux normes alimentaires et approuvée par la FDA
- Adapté à la stérilisation intermittente à la vapeur jusqu'à 164 °C
- Léger et souple pour une manipulation plus aisée
- Disponible en diamètres intérieurs de 1/2« et 3/4 »
- Revêtement lisse, résistant à l'abrasion et aux intempéries

DÉTAILS TECHNIQUES

Pression de l'eau	20 bar up to 90°C
Température de l'eau	-20°C to +90°C
Pression de la vapeur	6 bar up to 164°C
Utilisation de la vapeur	30 minutes maximum, nettoyage uniquement, à bouts ouverts
Poids (1/2")	0.43 kg/m
Poids (3/4")	0.70 kg/m
Rayon de courbure min (1/2")	95 mm
Rayon de courbure min (3/4")	150 mm
Conformité aux normes FDA	CFR 21 177.2600
Conformité supplémentaire	M.D. 21/3/73
Construction de tubes	Caoutchouc NBR, transparent, finition miroir
Fabrication de la couverture	Caoutchouc NBR, bleu, finition lisse, résistante à l'abrasion et à l'eau