

DRYFOOD ANTISTATIC D



CARATTERISTICHE TECNICHE

Temperatura di impiego : -25°C / +80°C (-13°F / +176°F)
Norme : ISO 1307 per le tolleranze dimensionali



consultare le indicazioni per la pulizia e sanificazione
sul sito Tudertechnica



Tubo per mandata di prodotti alimentari secchi, polverosi e costituiti da granuli. Tubo testato in accordo con le principali normative per i materiali in contatto con gli alimenti (MOCA – Reg. (CE) 1935/2004). Prodotto in conformità alla GMP (Reg. (CE) 2023/2006).

DESCRIZIONE

Sottostrato

NBR, bianco, antistatico ($R < 10^9 \Omega/m$), esente da ftalati, testato in accordo alla norma 1907/2006/CE (REACH). Conforme a FDA 21 CFR 177.2600; BFR XXI cat. 4; DM 21/03/1973 and subsequent amendments; REGULATION 1935/2004/CE.

Rinforzi

tessuti sintetici, cavetti per la dissipazione dell'elettricità statica su richiesta

Copertura

liscia, nera, conduttiva, superficie ad impressione di tela. Resistente all'abrasione, all'invecchiamento ed all'ozono

Marcatura

TUDERTECHNICA DRYFOOD ANTISTATIC

Diametro interno		Diametro esterno		Pressione di esercizio		Pressione di scoppio		Peso teorico		Raggio di curvatura	
[mm]	[in]	[mm]	[in]	[bar]	[psi]	[bar]	[psi]	[kg/mt]	[lbs/ft]	[mm]	[in]
51	2,00	66	2,60	6	90	18	270	1,82	1,22	-	-
76	3,00	94	3,70	6	90	18	270	3,22	2,16	-	-
102	4,00	124	4,88	6	90	18	270	5,06	3,39	-	-
127	5,00	151	5,94	6	90	18	270	7,13	4,78	-	-
152	6,00	176	6,93	6	90	18	270	8,43	5,65	-	-

Dati riferiti a temperatura ambiente (20°C). Altri diametri, spessori di parete e pressioni solo su specifica richiesta.

REV-2021-06-04