

MANGUERA ASPIRANTE-EXPELENTE ALIMENTICIA / KURIYAMA 2612



APLICACION

Manguera para la aspiración e impulsión de líquidos como alimentos con altos contenidos grasos como cremas, aceites vegetales, manteca, yogurth, helado, bebidas y alcoholes a 10 BAR. Muy utilizada en camiones cisterna, la industria alimenticia lactea, avícola, cárnica y porcina. Esterilizable con vapor o con soluciones de limpieza CIP. Importada por el grupo español Tipsa-Kuriyama, la manguera 2612 cuenta con sellos FDA en su lomo y certificados nacionales libre de ftalatos para rubricar su compromiso con la calidad de fabricación.

Soporta temperaturas De -30°C. a 100°C. (Para esterilización, máximo +130°C por 30 minutos)

Presión de trabajo: 10 bar

CONSTRUCCION

Material: Tubo interior de caucho NBR atóxico blanco con refuerzo textil de alta tenacidad y espiral de acero.

Cubierta exterior de caucho EPDM azul resistente al abrasión y excelente, resistencia al ozono ambiental, resistente al aceite.

Longitud estándar: 20, 30 o 60 mt.

Rango Temperatura: De -30°C. a 100°C. (Para esterilización, máximo +130°C por 30 minutos)

Homologaciones: Conforme FDA. D.M. 21/03/73

DATOS TÉCNICOS

Diámetro Int. - Ext. mm.	Peso g/m	Radio Giro mm.	Presión Serv.- Rotura (Bar)
19 x 31	740	57	10 - 30
25 x 37	920	75	10 - 30
32 x 34	1.090	96	10 - 30
38 x 50	1.270	114	10 - 30
51 x 63	1.640	153	10 - 30
63 x 75	2.150	189	10 - 30
76 x 88	2.580	228	10 - 30
102 x 116	3.580	306	10 - 30

MANGUERA ASPIRANTE-EXPELENTE ALIMENTICIA / KURIYAMA 2612



GOMAFILTROS
CONDUCCION DE FLUIDOS Y TRANSMISION DE POTENCIA

**MANGUERA PARA ALIMENTOS
CON ALTOS CONTENIDOS GRASOS,
JUGOS Y BEBIDAS ALCOHÓLICAS**