MANGUERA ALIMENTICIA FDA Y LIMPIEZA / KURIYAMA BIOJET



APLICACION

Manguera atóxica para limpieza con agua caliente y vapor, especialmente indicado para la industria alimentaria. Con certificación FDA. Puede ser utilizada para conducción de alimentos no grasosos y bebidas como también para lavado en tambos, frigoríficos, cervecerías e industrias como la láctea, cárnica, avícola, etc. Soporta productos de limpieza CIP y soda cáustica en baja concentración.

Soporta temperaturas De -30ºC a +110ºC

Presión de trabajo: 14 bar

CONSTRUCCION

Tubo interior blanco de caucho sintético, reforzado con dos trenzados sintéticos de alta tenacidad y cubierta blanca de caucho sintético resistente a grasas, abrasión e intemperie.

Superficie Lisa, blanca y micro-perforada.

Longitud estándar Rollos de 100 mts.

Rango Temperatura -30ºC a +110ºC

Norma F.D.A. Title 21, 177.2600.

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

Direccion: Dr. Nicolas Repetto 2017 - Buenos Aires - Argentina

Tel: 011-4584-1568 / 011-4581-8603 / **Whatsapp**: +549 11 43990004

Email: gomaeme@gomaeme.com.ar

MANGUERA ALIMENTICIA FDA Y LIMPIEZA / KURIYAMA BIOJET



Direccion: Dr. Nicolas Repetto 2017 - Buenos Aires - Argentina

Tel: 011-4584-1568 / 011-4581-8603 / **Whatsapp**: +549 11 43990004

Email: gomaeme@gomaeme.com.ar