

KLENET

PROCESSING EQUIPMENT

Nettoyage en milieu alimentaire

Lavage des sols et nettoyage à l'eau chaude, dans les industries alimentaires, les conserveries, les laiteries, les abattoirs, etc.

Avantages

- | Bonne tenue aux températures élevées.
- | Tube de qualité alimentaire résistant aux huiles.
- | Revêtement lisse, de couleur bleue, non tachant, résistant aux graisses animales et végétales et aux intempéries.
- | Sans phtalates.

Caractéristiques techniques

Tube : NBR de qualité alimentaire, résistant à l'huile, blanc, lisse.

Armature : fils synthétiques.

Revêtement : NBR/PVC résistant aux corps gras et aux intempéries, bleu, lisse.

Température : -20°C à +95°C.

Normes et homologations :

Union européenne : règlements (CE) n° 1935/2004 et 2023/2006.

Règlement FDA 21 CFR 177.2600.

Législation allemande : BfR recommandation XXI cat. 3.

Législation française : brochure 1227, arrêté du 9 novembre 1994.

Tous les tests de migration (France et FDA) ont été effectués et jugés conformes par l'institut français de Poitiers (IANESCO).

Raccords et raccordements

Des raccords spécialement adaptés à ces applications sont disponibles, nous contacter pour plus d'informations.



Diamètre intérieur mm	Diamètre extérieur mm	Pression de service bar	PLNE bar	Rayon de courbure mm	Poids kg/m	Longueur m	Notes
13.0 ±0.5	21.4 ±0.7	10	30	80	0.3	20 - 40 - 60 - 120	
16.0 ±0.7	25.0 ±0.8	10	30	95	0.38	20 - 40 - 60 - 120	
19.0 ±0.7	28.4 ±0.8	10	30	115	0.48	20 - 40 - 60	
25.0 ±1.0	35.0 ±1.1	10	30	155	0.62	20 - 40 - 60	

Tolérance sur longueur : ±1% (norme ISO 1307).

Longueurs en gras = standard stock. Autres longueurs = longueurs hors stock (nous consulter pour les quantités minimum de commande).

Marquage



et en creux : semaine - année - batch number