



Alimentari
Farmaceutici
Cosmetica

A-FOOD SPIRIT

Proprietà

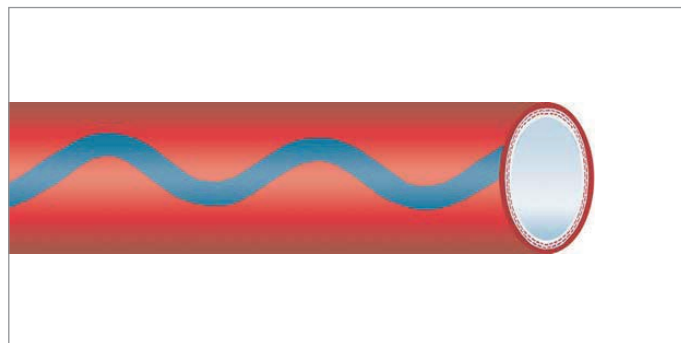
- tubo ideale per impianti per la produzione di birra, delle bevande e degli alcolici
- il sottostrato in CIIR bianco è assolutamente insapore e inodore, omogeneo, liscio e privo di plastificanti
- adatto al trasporto di liquori fino a un contenuto alcolico fino al 98%
- flessibile, ottima resistenza alla pressione e all'invecchiamento anche in condizioni di lavoro estreme
- facilmente lavabile in maniera convenzionale o con sistemi di lavaggio CIP (Cleaning-In-Place)
- sterilizzabile fino a 130 °C per massimo 30 minuti

Applicazioni

- impianti per la produzione di birra, delle bevande e degli alcolici

Struttura

- sottostrato: gomma CIIR bianca, non porosa e liscia, assolutamente inodore e insapore
- armatura: fibre sintetiche
** fibre sintetiche con spirale in acciaio
- rivestimento : gomma CR/SBR/NR, resistente all'ozono, agli agenti atmosferici, ai raggi UV e all'abrasione



Codice - F8G11....

Sottostrato - CIIR

Temperatura esercizio - fino a +85 °C

Pressione - 16 bar

Depressione - n.d.

Diametro min/max - 13 ÷ 100 mm

Caratteristiche principali - Retinato, Uso alimentare, alcool fino al 98%

| Ø interno | spessore parete | pressione d'esercizio | pressione di scoppio | raggio di curvatura | peso | lunghezza rotolo |
|-----------|-----------------|-----------------------|----------------------|---------------------|-------|------------------|
| mm | mm | bar | bar | mm | kg/m | m |
| 13 | 3,5 | 16 | 48 | 80 | 0,300 | 40 |
| 16 | 4,0 | 16 | 48 | 100 | 0,400 | 40 |
| 19 | 5,0 | 16 | 48 | 120 | 0,500 | 40 |
| 25 | 6,0 | 16 | 48 | 160 | 0,800 | 40 |
| 28 | 7,0 | 16 | 48 | 180 | 1,000 | 40 |
| 32 | 8,0 | 16 | 48 | 200 | 1,300 | 40 |

segue pagina successiva



Alimentari
Farmaceutici
Cosmetica

A-FOOD SPIRIT

| Ø interno | spessore parete | pressione d'esercizio | pressione di scoppio | raggio di curvatura | peso | lunghezza rotolo |
|-----------|-----------------|-----------------------|----------------------|---------------------|-------------|------------------|
| <i>mm</i> | <i>mm</i> | <i>bar</i> | <i>bar</i> | <i>mm</i> | <i>kg/m</i> | <i>m</i> |
| 35 | 9,0 | 16 | 48 | 220 | 1,600 | 40 |
| 38 | 9,0 | 16 | 48 | 240 | 1,700 | 40 |
| 40 | 9,0 | 16 | 48 | 250 | 1,700 | 40 |
| 45 | 10,0 | 16 | 48 | 280 | 2,200 | 40 |
| 50 | 10,0 | 16 | 48 | 310 | 2,350 | 40 |
| 50 ** | 8,0 | 16 | 48 | 280 | 2,210 | 40 |
| 60 | 13,0 | 16 | 48 | 370 | 3,700 | 40 |
| 65 | 12,0 | 16 | 48 | 400 | 3,510 | 40 |
| 75 | 12,0 | 16 | 48 | 450 | 4,460 | 40 |
| 75 ** | 8,0 | 16 | 48 | 410 | 3,350 | 40 |
| 80 | 14,0 | 16 | 48 | 500 | 5,200 | 40 |
| 80 ** | 8,0 | 16 | 48 | 450 | 3,550 | 40 |
| 100 | 15,0 | 16 | 48 | 680 | 7,000 | 40 |
| 100 ** | 9,0 | 16 | 48 | 550 | 5,300 | 40 |

ATAG si riserva il diritto di applicare modifiche senza preavviso, in virtù di eventuali migliorie qualitative e/o tecniche del prodotto - ott_17 rbd