



Alimentari
Farmaceutici
Cosmetica

A-FOOD NBR

Proprietà

- ottima resistenza alle temperature elevate
- superficie liscia per una facile manipolazione, con rivestimento in colore chiaro antimacchia
- il materiale di rivestimento presenta un'eccellente resistenza al grasso animale e vegetale
- non contiene ftalati

Applicazioni

- lavaggio e pulizia ad acqua calda di pavimenti in stabilimenti per produzioni alimentari, conservifici, caseifici, mattatoi, ecc.

Struttura

- sottostrato: NBR, di qualità alimentare, resistente agli oli, bianco, liscio
- armatura: filo sintetico
- rivestimento: NBR/PVC, resistente ai grassi e agli agenti atmosferici, blu, liscio

Norme/Approvazioni

- Regolamenti EU n° 1935/2004 e 2023/2006
- Regolamenti FDA 21 CFR 177.2600



Codice - F8G15....

Sottostrato - NBR

Temperatura esercizio - -20 ÷ +95 °C

Pressione - 10 bar

Depressione - n.d.

Diametro min÷max - 13 ÷ 25 mm

Caratteristiche principali - Uso alimentare

Ø interno	Ø esterno	pressione d'esercizio	pressione di scoppio	raggio di curvatura	peso	lunghezza rotolo
mm	mm	bar	bar	mm	kg/m	m
13,0	21,4	10	30	80	0,30	20/40/60/120
16,0	25,0	10	30	95	0,38	20/40/60/120
19,0	28,4	10	30	115	0,48	20/40/60
25,0	35,0	10	30	155	0,62	20/40/60

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