

FICHE TECHNIQUE

TRICOFLEX®

ARTICLE**Désignation : Tuyau serti Thermoclean D.16****Codes Bobet :****70830 : Diam. 16 / cour. 20 m / MF****70831 : Diam. 16 / cour. 20 m / MM****Unité de vente : Unité***Photos non contractuelles***CARACTERISTIQUES****TUYAU DE LAVAGE Jusqu'à 100°C EN CONTINU**

Conception cinq couches à base de matières alimentaires à haute résistance thermique et système haute adhérence entre tube intérieur et recouvrement. Tout risque de brûlure est écarté grâce à une paroi isolante thermique.

Rep.1 - Revêtement en PVC Soft alimentaire bleu, non tachant, anti-graisse, et résistant aux détergents et désinfectants

Rep.2 et 4 - Couches haute adhérence alimentaire

Rep.3 - Renforcement textile en polyester haute ténacité

Rep.5 - Tube intérieur en PVC Soft température souple blanc alimentaire résistant aux détergents et désinfectants

- Pression de service à 20°C : 30 bars

- Pression de service à 100°C : 15 bars

- Pression maximale du tuyau serti : 20 bars

- Température : -15°C /+100°C

CODE 70830 : 2 TOURNANTS 1/2 M - 3/4 F

CODE 70831 : 1 FIXE, 1 TOURNANT ISO 1/2 M/M

AVANTAGES

Le Thermoclean 100® est souple et résistant à haute température. C'est un tuyau de sécurité : il supporte particulièrement bien les chocs thermiques, coups de bélier, pressions cyclées et écrasements jusqu'à 100°C en continu et même 120°C en pointe.

Recyclable, non tachant, résistant aux diverses solutions de nettoyage de l'industrie agro-alimentaire, c'est le nouveau standard pour le lavage professionnel.

UTILISATIONS

APPLICATION : Lavage industriel

SECTEURS D'ACTIVITÉ : Industries agro-alimentaires, collectivités, commerçants, artisans, abattoirs, industries diverses

ALIMENTARITE :

Le fournisseur certifie que ce tuyau, conçu pour les contacts alimentaires est conforme au règlement UE 10/2011 et est sans phtalates depuis le 1er Juillet 2008.

