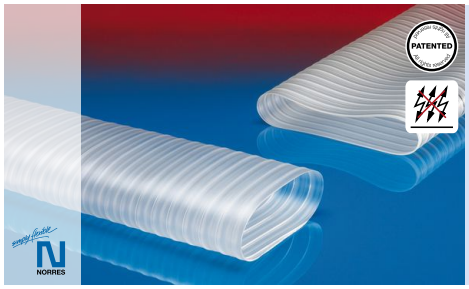
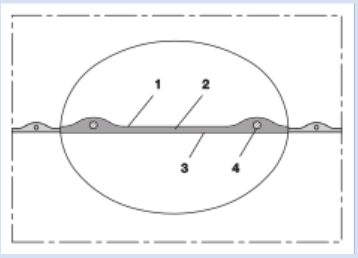
PROTAPE® PUR-C 335 FOOD-AS FLAT





Machine vibrante, tamiseur industriel, peut être mise sous vibration toute l'année

Applications
- l'industrie alimentaire, l'industrie pharmaceutique: alimentaire, pharmaceutique
- transport par exemple de : riz, aliments secs, sucre, lait en poudre, poudres, café, thé, céréales, farine, aliments congelés
- mélangeur, sèche-linge, machine d'emballage, sac en vrac (big bag) - chargement et le déchargement, moulin
- zone de danger d'explosion
- soufflets, compensateurs
- machine de criblage / machine à tamiser, machine de criblage par vibration, machine de criblage de culbuteur, séparateur à air

Caractéristiques
- ultra souple
- résistant à l'abrasion
- résistant aux vibrations
- Paroi de qualité alimentaire, conforme aux Directives EU 10/2011, EC 1935/2004 et EU 2015/174 et à la norme FDA 21 CFR 177.2600
- inodore et sans aucun goût
- résistant aux microbes et à l'hydrolyse
- bonne résistance à l'huile, à l'essence et aux produits chimiques
- reste très flexible même à froid
- Paroi antistatique dans la masse: selon ISO 8031 paroi électro-conductrice < 10^9 Ω (selon NFPA 652 10^8-10^9Ω)
- selon ATEX 2014/34/ UE (1999/92/EC) et TRGS 727 allemand: aspiration de poussières combustibles (zone 22 à l´intérieur), pour le transport de liquides non inflammables, pour une utilisation en zone 1 et 2 (gaz)
- Fabrication selon GMP EC 2023/2006
- conforme à RoHS
- REACH selon --> Technologie / Informations techniques / REACH

Plage de température
- -40°C à 90°C
- brièvement jusqu'à 125°C

Construction
- Tuyau flexible en film PROTAPE®, breveté
- Paroi lisse à l'intérieur et à l'extérieur
- Paroi: ether-polyuréthane haut de gamme (Pre-PUR®) antistatique de manière permanente
- Epaisseur de paroi environ 1,0 mm
- conducteur de mise à la terre

Variantes proposées
- Autres mesures et longueurs disponibles sur demande
- transparent (standard)
- inscription spécifique au client

Ø intérieur (in / mm)	Ø extérieur (mm)	Surpression (bar)	Poids (kg/m)	Longueurs de stock (m)	Longueurs de la production (m)	Numéro de commande
2 / 50-51	55.00	0,580	0.31	-	2	335-0050-0000
2,36 / 60	65.00	0,560	0.37	-	2	335-0060-0000
- / 80	85.00	0,510	0.47	-	2,5 5	335-0080-0000
- / 85	90.00	0,480	0.50	5	2,5	335-0085-0000
4 / 100-102	105.00	0,410	0.59	5	2,5	335-0100-0000
- / 110	115.00	0,375	0.65	5	2,5	335-0110-0000
4,5 / 114-115	120.00	0,355	0.67	-	2,5 5	335-0115-0000
4,72 / 120	125.00	0,340	0.70	-	2,5 5	335-0120-0000
5 / 125-127	130.00	0,330	0.73	5	2,5	335-0125-0000
6 / 150-152	155.00	0,275	0.88	5	2,5	335-0150-0000
- / 155	160.00	0,265	0.90	5	2,5	335-0155-0000
6,3 / 160	165.00	0,255	0.93	-	2,5 5	335-0160-0000
6,5 / 165	170.00	0,250	0.96	5	2,5	335-0165-0000
7 / 178-180	185.00	0,230	1.05	5	2,5	335-0180-0000
8 / 200-203	205.00	0,205	1.14	5	2,5	335-0200-0000
- / 205	210.00	0,200	1.19	5	2,5	335-0205-0000
- / 220	225.00	0,185	1.28	5	2,5	335-0220-0000
- / 250	255.00	0,165	1.45	5	2,5	335-0250-0000

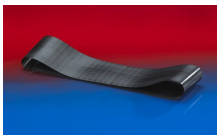
Les pressions et dépressions sont des valeurs recommandées en seuil de fonctionnement; les produits peuvent être soumis à des valeurs plus élevées sur demande. Le rayon de courbure est mesuré à partir de l'axe de la gaine. Tout droit d´apporter des modifications techniques est réservé. Toutes les valeurs déterminées sont données à une température de 20°C environ. Données techniques complémentaires sur: www.norres.com/fr/technologie/.

PROTAPE® PUR-C 335 FOOD-AS FLAT

Ø intérieur (in / mm)	Ø extérieur (mm)	Surpression (bar)	Poids (kg/m)	Longueurs de stock (m)	Longueurs de la production (m)	Numéro de commande
- / 275	280.00	0,150	1.59	**5**	2,5	335-0275-0000
12 / 305	310.00	0,135	1.77	**5**	2,5	335-0305-0000
- / 350	355.00	0,115	2.03	**5**	2,5	335-0350-0000
16 / 405-406	410.00	0,105	2.34	**5**	2,5	335-0405-0000

Accessoires

CLAMP 211


CONNECT 228

CLAMP 208

CONNECT 270-271

Les pressions et dépressions sont des valeurs recommandées en seuil de fonctionnement; les produits peuvent être soumis à des valeurs plus élevées sur demande. Le rayon de courbure est mesuré à partir de l'axe de la gaine. Tout droit d´apporter des modifications techniques est réservé. Toutes les valeurs déterminées sont données à une température de 20°C environ. Données techniques complémentaires sur: www.norres.com/fr/technologie/.