



Wąż ssący i tłoczny do żywności

Aplikacje

- Nadaje się do transportu mleka i produktów mlecznych, tłuszczów i olejów roślinnych, soków owocowych, tłustych potraw i napojów alkoholowych o zawartości alkoholu do 15%
- Często używany jako wąż do cystern z mlekiem oraz do załadunku i rozładunku cystern

Właściwości

- bezwonny i bezsmakowy
- powłoka wewnętrzna odporna na maks. 15% alkoholu
- Podciśnienie do 0,8 bara

- Ciśnienie rozrywające 30 bar
- wg norm EN ISO 1307:2008, FDA (CFR 21 § 177.2600), EU 1935/2004 i BfR XXI:2002 (Kat. 2)

Zakres temperatur

- -20 °C do 90 °C
- Czyszczenie parą do maks. 130 °C
- Maks. Czas czyszczenia parą: 30 minut bez ciśnienia

Konstrukcja

- Rdzeń wewnętrzny wykonany z NBR
- Powłoka zewnętrzna wykonana z modyfikowanego elastomeru
- Zewnętrzna osłona z wzorem tkaniny
- powłoka wewnętrzna gładka jak lustro, bez smaku i zapachu
- Wkładki z tkaniny
- Stalowa spirala

Warianty dostaw

- Biała powłoka wewnętrzna, niebieska zewnętrzna

Ø wewnętrzna	Ø-zewn.	grubość ścianki	Ciśnienie robocze (20 °C)	promień gięcia	Waga	długości składowania	Nr zam.
(in / mm)	(mm)	(mm)	(bar)	(mm)	(kg/m)	(m)	
1,25 / 32	44.00	6.00	10,000	200.00	1.10	40	3455-032-000
1,5 / 38	52.00	7.00	10,000	230.00	1.40	40	3455-038-000
2 / 51	65.00	7.00	10,000	300.00	1.82	40	3455-050-000
2,5 / 63	79.00	8.00	10,000	380.00	2.54	40	3455-063-000
3 / 76	92.00	8.00	10,000	450.00	3.05	40	3455-075-000
4 / 102	122.00	10.00	10,000	600.00	5.00	20	3455-100-000

Nad i podciśnienie są zalecanymi eksploatacyjnymi wartościami granicznymi, na specjalne zamówienie produkty mogą być poddawane wyższym obciążeniom. Promień gięcia mierzony na wewnętrznej stronie gięcia węża. Zastrzega się prawo do dokonywania zmian technicznych. Wszystkie wartości pomierzono w temperaturze 20 °C i są one wartościami przybliżonymi. Dalsze dane techniczne są dostępne na stronie www.norres.com/pl/technika/.