

MAEFOOD-BLUE-UPE SD



🇮🇹 APPLICAZIONE	🇬🇧 APPLICATION	🇫🇷 APPLICATION	🇩🇪 ANWENDUNG
Aspirazione e mandata di bevande superalcoliche fino a 96°, birra, vino, acqua potabile, ecc.	Suction and delivery hose for alcohols up to 96°, wine, beer, potable water, etc	Tuyau aspiration et refoulement de alcools jusqu'à 96°, vin, bière, eau potable, etc.	Lebensmittel-Saug- und Druckschlauch, für alkoholische Getränke bis 96% Alkoholgehalt sowie Wein, Bier
SOTTOSTRATO Traslucido chiaro in UHMWPE (polietilene ad alto peso molecolare) di qualità alimentare, inodore ed insapore	TUBE Clear, translucent, UHMWPE food quality odourless and taste free	TUBE INTERIEUR Clair, translucide, UHMWPE (polyéthylène à haut poids moléculaire) qualité alimentaire, inodore et sans saveur	INNENSEELE Klar, durchscheinend, Lebensmittelqualität UHMWPE , geruchs- und geschmacksfrei
RINFORZO Tessuti sintetici ad alta tenacità, con spirali metalliche incorporate	REINFORCEMENT High strength synthetic plies with steel wire spirals	ARMATURE Nappes synthétiques très résistantes avec spirales métalliques	EINLAGEN Hochreißfestes synthetisches Cordgewebe mit eingearbeiteter Stahldrahtspirale
COPERTURA Bianca, liscia ad impressione tela in gomma EPDM , resistente all'abrasione, all'ozono e agli agenti atmosferici	COVER White, smooth, cloth impression EPDM rubber, resistant to abrasion, ozone and weathering	REVETEMENT EXTERIEUR EPDM blanc, lisse, grain toile, résistant à l'abrasion, à l'ozone et aux agents atmosphériques	DECKE stoffgemustert, EPDM -Mischung, abrieb-, Ozon- und witterungsbeständig
NORME FDA titolo 21 art.177.2600 (e) per alimenti acquosi, BfR, KTW, CE 1935/2004, PHTHALATE free	SPECIFICATIONS FDA title 21 art.177.2600 (e) for liquid foods, BfR, KTW, CE 1935/2004, PHTHALATE free	NORMES FDA titre 21 et article 177.2666 (e) pour aliments aqueux, BfR et KTW, CE 1935/2004, PHTHALATE free	NORMEN FDA Titel 21 Art. 177.2600 (e) für flüssige Nahrungsmittel, BfR, KTW, CE 1935/2004, PHTHALATE frei
TEMPERATURA D'ESERCIZIO -20°C +100°C sterilizzazione a 110°C massimo 30'	WORKING TEMPERATURE -4°F +212°F sterilization at 230°F for 30 minutes	TEMPERATURE -20°C +100°C stérilisation à 110°C pour 30 minutes	BETRIEBSTEMPERATUR -20°C +100°C Dampfsterilisierung +110°C Für max 30 Minuten

															
ID	OD	WEIGHT	WP	BP	BENDING RADIUS	VACUUM	COIL LENGTH								
mm	inch	mm	inch	kg/m	bar	psi	bar	psi	mm	bar	m				
19	3/4	31	1 7/32	0,70	10	150	30	450	90	0,9	40				
25	1	37	1 29/64	0,87	10	150	30	450	125	0,9	40				
32	1 1/4	44	1 47/64	1,10	10	150	30	450	155	0,9	40				
38	1 1/2	51	2	1,40	10	150	30	450	190	0,9	40				
51	2	67	2 41/64	2,37	10	150	30	450	260	0,9	40				
63,5	2 1/2	80	3 5/32	3,20	10	150	30	450	360	0,9	40				
76	3	92	3 5/8	3,72	10	150	30	450	515	0,9	40				
102	4	118	4 41/64	4,30	10	150	30	450	605	0,9	40				

MAEFOOD-BLUE-UPE SD/10 / -20 bis +100°C /Bfr/FDA/1935/2004-EG/