

MANIFATTURA TUBI GOMMA S.p.A.

Grisignano di Zocco, 36040 (VI) ITALY
T. +39 0444.614755 | info@mtgspa.com
www.mtgspa.com



APPLICAZIONI

- Tubo alimentare di ultima generazione specificamente concepito per rispondere alle esigenti richieste dell'industria di lavorazione della birra.
- Applicazione in mandata e aspirazione.
- Adatto al passaggio di birra cruda, pastorizzata e biologica, di bevande alcoliche e analcoliche di alta qualità tra cui vini pregiati, distillati e alcool puro fino al 98%.
- Adatto anche al trasferimento di liquidi alimentari grassi.

COSTRUZIONE

SOTTOSTRATO

- Polietilene modificato, colore chiaro, inodore e insapore, speculare, liscio.
- Rispondente agli Standard FDA, Reg. EU 10/2011 e al D.M. 21/03/73 e successive modifiche.

RINFORZI

- Inserzioni tessili sintetiche.
- Spirale in acciaio incorporata.
- Su richiesta, versione con cavetti di rame incorporati (UNIFOOD/SD/PERM-PROOF/BLUE-cr).

COPERTURA

- Gomma sintetica, colore blu, liscia, impronta tela.
- Resistente all'abrasione, agli agenti atmosferici e al contatto accidentale con oli e grassi alimentari.

PRINCIPALI BENEFICI

- La migliorata composizione chimica del nuovo sottostrato in Polietilene modificato, inodore ed insapore, garantisce totale assenza di rilasci al prodotto convogliato mantenendone così inalterate le originali proprietà organolettiche.
- Lo speciale sottostrato in Polietilene modificato assicura un'ottima resistenza a processi di detergenza particolarmente severi, anche con utilizzo di prodotti chimici e ad alte temperature.
- La speciale struttura rinforzata rende il tubo robusto e resistente anche per applicazioni gravose.
- Tubo conforme al Reg. EC 1935/2004 e alla 2023/2006/EC (GMP). Il ciclo produttivo MTG non impiega derivati animali, ftalati, adipati e materiali soggetti a restrizioni secondo il Reg. EC 1907/2006 (REACH).

TEMPERATURE

- Da -35°C fino a +110°C, in funzione del fluido convogliato.
- Punta a +140°C per sterilizzazioni per un massimo di 30 minuti.

FATTORE DI SICUREZZA

- ≥ 3 volte la pressione di esercizio.

MARCATURA

UNIFOOD PERM-PROOF

SPECIFICHE TECNICHE

TOLLERANZE DIMENSIONALI: Diametro interno: ISO 1307 - Spessore parete: DIN 7715 T4 S2 - Lunghezza: ISO 1307

Diam. interno mm	Diam. esterno mm	Spessore parete mm	Pressione di esercizio BAR	Pressione di scoppio BAR	Vacuum BAR	Raggio curvatura min. mm	Peso teorico kg/m	Lunghezza massima m
13	26	6.5	15	45	-0.9	80	0.55	20
19	32	6.5	15	45	-0.9	115	0.70	20
25	38	6.5	15	45	-0.9	150	0.95	20
32	45	6.5	15	45	-0.9	210	1.15	20
38	52	7.0	15	45	-0.9	250	1.49	20
51	67	8.0	15	45	-0.9	400	2.24	20
63.5	82	9.25	15	45	-0.9	520	3.10	20
76	95	9.5	15	45	-0.9	600	3.78	20

Altri diametri e colori di copertura disponibili su richiesta. Contattare i nostri Uffici Vendite.
I dati sopra menzionati si riferiscono ad impieghi a temperatura ambiente (+20°C).



Cod. IT-U00037

UPDATED: 11/18
Rev: 001