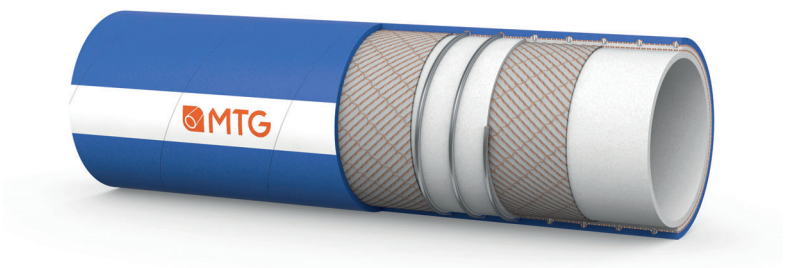
MASTERMILK/SD

INDUSTRIA ALIMENTARE

TÜV AUSTRIA
EN ISO 9001:2015 No. : Q-3353-24
EN ISO 45001:2018 No. : 20152240011742
EN ISO 14001:2015 No. : 20051240011741

MANIFATTURA TUBI GOMMA S.p.A.
Grisignano di Zocco, 36040 (VI) ITALY
T. +39 0444.614755 | info@mtgspa.com
www.mtgspa.com



APPLICAZIONI

- Tubo in gomma specifico per il trasferimento di prodotti alimentari grassi e non grassi.
- Soluzione ideale per applicazione ad impianti lattiero-caseari e piattaforme di scarico dove sia richiesta resistenza ad impieghi medio-leggeri, unitamente ad elevata flessibilità in uso.
- Applicazione in aspirazione e mandata.

COSTRUZIONE

SOTTOSTRATO

- Gomma NBR (cod. NAB90), di colore chiaro, qualità alimentare, inodore, insapore, speculare, liscia.
- Conformità: 3-A Sanitary Standards n.18-03-Class II, Normative FDA, Raccomandazioni BfR (XXI Cat. 2), D.M. 21/03/73 e successive modifiche.

RINFORZI

- Inserzioni tessili sintetiche.
- Spirale in acciaio incorporata.

COPERTURA

- Gomma sintetica di colore blu, resistente all'abrasione, agli agenti atmosferici e all'invecchiamento, liscia, impronta tela.

NOTE

- Versione per sola mandata del tubo tipo MASTERMILK/D (P.E. 15 bar) disponibile su richiesta.
- Versione con copertura lucida non impronta tela tipo MASTERMILK/SD-CL disponibile su richiesta.

RACCORDATURA

- Possibilità di fornitura in pezzature d'impiego con raccordi di qualsiasi tipologia (CLAMP, DIN 11851, ecc.) alle estremità.

PRINCIPALI BENEFICI

- Particolarmente indicato per impieghi con raggi di curvatura ridotti, ha il vantaggio di mantenere un'elevata flessibilità e maneggevolezza in uso.
- Buona resistenza del sottostrato ai prodotti chimici di lavaggio e ai normali processi di disinfezione impiegati nell'industria alimentare.
- Buona resistenza della copertura all'invecchiamento e al contatto accidentale con grassi animali e vegetali.
- Tubo conforme al Reg. EC 1935/2004 e al 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).
- Tubo non plastificato.

TEMPERATURE

- Da -20°C a +90°C in funzione al prodotto trasportato e al tipo di utilizzo.

STERILIZZAZIONI

- Prego fare riferimento alle linee guida per la Pulizia e sterilizzazione di MTG.

FATTORE DI SICUREZZA

- ≥ 3 volte la pressione di esercizio.

MARCATURA

MTG MASTERMILK ADI FREE PHTHALATES FREE PLASTICISERS FREE BfR 3A FDA DM MADE IN ITALY

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
19	30	5.5	10	30	-0.9	50	0.60	40
25	36	5.5	10	30	-0.9	75	0.74	40
32	43	5.5	10	30	-0.9	80	0.90	40
38	50	6.0	10	30	-0.9	110	1.20	40
40	52	6.0	10	30	-0.9	120	1.25	40
45	57	6.0	10	30	-0.9	130	1.50	40
50	62	6.0	10	30	-0.9	150	1.55	40
65	78	6.5	10	30	-0.9	190	2.20	40
75	89	7.0	10	30	-0.9	220	2.55	40
100	115	7.5	10	30	-0.9	500	4.25	40

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).

3A SANITARY STANDARD · ADI FREE · PHTHALATES FREE · PLASTICISERS FREE · BfR FOOD QUALITY · FDA FOOD QUALITY · DM 21/03/73

Cod. IT-M00013
UPDATED: 05/20
Rev: 003