MTG-PERISTALTIC/NBR-Food

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 NBR specificamente progettato per applicazione su pompe peristaltiche.
- Idoneo per convogliare liquidi alimentari anche oleosi o grassi.
- 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).

COSTRUZIONE

SOTTOSTRATO

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

RINFORZI

- Inserzioni tessili sintetiche.

COPERTURA

- Gomma NBR, colore nero, liscia, impronta tela.
- Disponibile versione con copertura rettificata: MTG-PERISTALTIC/NBR-Food/Ret.

DIMENSIONI

- Normalmente fornito in pezzature d'impiego.
- Diametro interno, spessore parete e lunghezza della pezzatura sono stabiliti dal costruttore di pompe peristaltiche.

TEMPERATURE

- Da -10°C a +90°C.

PRESSIONE DI ESERCIZIO

- 10 bar.

FATTORE DI SICUREZZA

- ≥ 4 volte la pressione di esercizio.

NOTE

- Per informazioni su caratteristiche tecniche, soluzioni disponibili, compatibilità chimica con i prodotti convogliati consultare l'Ufficio Vendite MTG.

MARCATURA

- Senza marcatura o con marcatura su richiesta.
- Senza marcatura per la versione rettificata.

TOLLERANZE DIMENSIONALI

- Su lunghezza e spessore parete: da concordare con Uffici Commerciali MTG in fase di offerta.

Per diametri e colori disponibili consultare il nostro Ufficio Vendite.
I dati tecnici sopra indicati si riferiscono ad applicazione a temperatura ambiente (+20°C).

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

Cod. IT-P00129
UPDATED: 07/20
Rev: 001