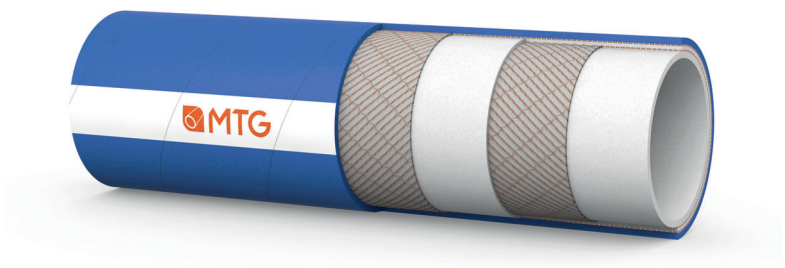
UNIFOOD/PERM-PROOF/BLUE

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 alimentare di ultima generazione specificamente concepito per rispondere alle esigenti richieste dell'industria di lavorazione della birra. Applicazione in mandata.
- 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.

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 carcassa 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.
- Punte a +140°C per sterilizzazioni per un massimo di 30 minuti.

FATTORE DI SICUREZZA

- ≥ 3 volte la pressione di esercizio.

MARCATURA

MTG UNIFOOD PERM-PROOF 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	31	6.0	15	45	-0.6	160	0.56	20
25	37	6.0	15	45	-0.6	200	0.69	20
32	48	8.0	15	45	-0.6	250	1.13	20
38	56	9.0	15	45	-0.6	300	1.55	20
40	60	10.0	15	45	-0.6	320	1.81	20
50	72	11.0	15	45	-0.5	400	2.50	20
65	90	12.5	15	45	-0.5	520	4.00	20
75	105	15.0	15	45	-0.4	600	4.90	20
100	130	15.0	15	45	-0.4	800	6.27	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).

ADI FREE · PHTHALATES FREE · PLASTICISERS FREE TUBE · EU 10/2011 · FDA FOOD QUALITY · DM 21/03/73

Cod. IT-U00024
UPDATED: 11/18
Rev: 001