INOXX PU FOOD ASP 0,7

Gaine souple et polyvalente en polyuréthane ether, antistatique, alimentaire, renforcée d'une spirale inox



Applications production et transfert de denrées alimentaires, production pharmaceutique, systèmes d'extraction, transfert de granulés, dosage

Construction Polyuréthane Polyéther, transparent, spirale acier / spirale acier inoxydable

Température -40°C jusqu'à 100°C, à court terme jusqu'à 125°C

Propriétés bonne flexibilité, très bonne résistance à l'abrasion, antistatique permanent (R < 10^9 Ohm), Sans halogène ni plastifiant, intérieur très lisse

Normes certifié selon la directive européenne sur les matériaux au contact des denrées alimentaires (CE) n° 1935/2004 et le règlement (CE) n° 10/2011 pour E | TRGS 727, ATEX 2014/34/EU / transport pneumatique de poussières combustibles (à l'intérieur des zones 20, 21, 22), ATEX 2014/34/EU / utilisation en zones 1 & 2, ATEX 2014/34/EU / utilisation en zone 0, ATEX 2014/34/EU / aspiration (pas de zone ou à l'intérieur de la zone 22) | Norme FDA 21 CFR 177.2600 & 178.2010 | processus de fabrication conforme aux BPF EC 2023/2006

certifié alimentaire · résistant à l'hydrolyse · résistant aux microbes · antistatique permanent · résistant à l'abrasion · très lisse à l'intérieur

air · poussière · solides

made in Germany

Diamètre intérieur (mm)	Diamètre extérieur (mm)	Épaisseur de paroi (mm)	Rayon de courbure (mm)	Pression de service maxi (bar)	Vide Max (bar)	Poids total par pièce (kg)	Longueur (m)	Numéro d'article
25	31,00	0,70	15	1,55	0,40	4,03	15	ND54802500M
25	31,00	0,70	15	1,55	0,40	2,69	10	ND54802500K
32	38,00	0,70	22	1,45	0,35	2,69	10	ND54803200K
32	38,00	0,70	22	1,45	0,35	4,03	15	ND54803200M
38	44,00	0,70	26	1,40	0,34	3,18	10	ND54803800K
38	44,00	0,70	26	1,40	0,34	4,77	15	ND54803800M
40	46,00	0,70	28	1,35	0,32	3,34	10	ND54804000K
40	46,00	0,70	28	1,35	0,32	5,01	15	ND54804000M
51	57,00	0,70	36	1,18	0,27	3,93	10	ND54805100K
51	57,00	0,70	36	1,18	0,27	5,89	15	ND54805100M
60	66,00	0,70	42	1,18	0,27	4,60	10	ND54806000K
60	66,00	0,70	42	1,18	0,27	6,89	15	ND54806000M
65	71,00	0,70	48	1,10	0,25	4,97	10	ND54806500K
65	71,00	0,70	48	1,10	0,25	7,45	15	ND54806500M
76	82,00	0,70	53	0,90	0,23	5,78	10	ND54807600K
76	82,00	0,70	53	0,90	0,23	8,67	15	ND54807600M
80	86,00	0,70	56	0,86	0,21	6,08	10	ND54808000K
80	86,00	0,70	56	0,86	0,21	9,12	15	ND54808000M
102	108,00	0,70	71	0,64	0,19	7,71	10	ND54810200K
102	108,00	0,70	71	0,64	0,19	11,56	15	ND54810200M
120	126,00	0,70	84	0,54	0,16	9,51	10	ND54812000K
120	126,00	0,70	84	0,54	0,16	14,26	15	ND54812000M

Ocono France SARL | 30 Chemin de Fortuneau | 26200 Montélimar | France | T +33 475 017575 | france@ocono.com

Toutes les données techniques, mesurées à 23 °C, sont fournies à titre indicatif et sont soumises aux tolérances liées à la production. Les pressions maximales de service ne s'appliquent que pour de courtes périodes. Les caractéristiques techniques et les variations de couleur peuvent être modifiées. D'autres versions sont disponibles sur demande.

Date: 24.11.2026

Diamètre intérieur (mm)	Diamètre extérieur (mm)	Épaisseur de paroi (mm)	Rayon de courbure (mm)	Pression de service maxi (bar)	Vide Max (bar)	Poids total par pièce (kg)	Longueur (m)	Numéro d'article
127	133,00	0,70	89	0,50	0,15	15,08	15	ND54812700M
127	133,00	0,70	89	0,50	0,15	10,05	10	ND54812700K
152	158,00	0,70	107	0,41	0,11	8,76	10	ND54815200K
152	158,00	0,70	107	0,41	0,11	13,14	15	ND54815200M
203	210,00	0,70	142	0,27	0,10	17,40	10	ND54820300K
203	210,00	0,70	142	0,27	0,10	26,10	15	ND54820300M
250	257,00	0,70	175	0,21	0,06	21,36	10	ND54825000K

Ocono France SARL | 30 Chemin de Fortuneau | 26200 Montélimar | France | T +33 475 017575 | france@ocono.com

Toutes les données techniques, mesurées à 23 °C, sont fournies à titre indicatif et sont soumises aux tolérances liées à la production. Les pressions maximales de service ne s'appliquent que pour de courtes périodes. Les caractéristiques techniques et les variations de couleur peuvent être modifiées. D'autres versions sont disponibles sur demande.

Date: 24.11.2026