

TUBO TERMOREGOLABILE in SILICONE

TUBI FLESSIBILI › Tubi flessibili prodotti alimentari

E' un sistema integrato per la termoregolazione della temperatura interna dei fluidi densi a freddo per favorirne il passaggio in condizioni di temperatura costante, ideale per processi di preriscaldamento.



Il silicone vulcanizzato al platino, esente da perossidi, è ideale per il settore alimentare in quanto completamente atossico, inodore e insapore. Inoltre, è conforme alle normative più esigenti, è certificato secondo FDA, USP Classe VI e BfR tedesco.



Mastertubi.it/q?438

Il tubo è normalmente corredato di raccordi inox Tri Clamp, DIN, SMS, BSP e altri raccordi. Tutti gli accoppiamenti sono realizzati al fine di evitare la ritenzione di liquidi tra la parte interna del l'inserto e il tubo in modo da evitare che il prodotto venga contaminato.

Il tubo è rinforzato da filato tessile in poliestere ad alta resistenza per la resistenza alla pressione interna e da un filo elicoidale in acciaio inox annegato nella parete al fine di rendere il tubo flessibile e flessibile per curve a basso raggio di curvatura.

Dotato di cavo elettrico incluso nella parete del tubo, esso può essere alimentato da corrente continua 24 volt o alternata 110/220 Volt collegabile tramite connettori rapidi ad un sistema di regolazione elettronico (vedi foto).

Il tubo è idoneo al passaggio di fluidi ad una temperatura costante fra i +5° e i 200°C.

Questo sistema è adatto per l'industria cosmetica, farmaceutica è particolarmente indicato per l'industria alimentare per il passaggio del caramello e cioccolato, glicerina, gelatine. La parete interna infatti è perfettamente liscia rendendo questo particolare tubo facilmente sterilizzabile.