



POMPE À MEMBRANE EN INOX 20 L/MIN POUR PRODUITS ALIMENTAIRES DE FORTE DENSITÉ

UGS : 07758900

Les pompes à membrane sont reconnues comme le système le plus pratique pour le transfert de fluides usagés à faible pression.

Les champs d'application sont quasiment sans limite grâce à la variété des composants utilisés.

Composants:

- Membranes: NBR + PTFE
- Billes et sièges: Inox 316
- Joints: PTFE

Raccord Tri-Clamp 3/4" selon norme BS4825 avec diamètre externe de 25 mm (passage du fluide diamètre 15 mm)

Pompe apte au contact alimentaire et conforme à la FDA.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Type de fluide	Produits alimentaires de forte densité
Type de pompe	Pompe à membrane
Rapport de pression	1/1
Matière	Inox 316L électropoli
Débit libre	20 l/min
Raccord de connexion	3/4" Tri-Clamp
Raccord entrée d'air	6 mm



Longueur max distribution	70 m
Longueur max d'aspiration	5 m
Pression d'air utilisation	2 à 7 bar
Consommation d'air à 8 bar (l/min)	110
Viscosité maximum	10000 cP
Taille max des particules	2,5 mm
Température maximale	95°C
Niveau sonore (dB)	65
Poids (kg)	2.49
Dimensions en cm (L x l x h)	15 x 9 x 15
Unité d'emballage	1
Gamme tarifaire	Equipements d'atelier
Garantie	2 ans
Gencode	3284660421871
Catégories :	Distribution pneumatique , Pompes à membrane pneumatiques , Pompes pneumatiques à membrane