



POMPE À MEMBRANE EN INOX 170 L/MIN POUR PRODUITS ALIMENTAIRES DE FORTE DENSITÉ

UGS : 07758930

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 1"1/2 selon norme BS4825 avec diamètre externe de 50.5 mm (passage du fluide diamètre 34 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	170 l/min
Raccord de connexion	1"1/2 Tri-Clamp
Raccord entrée d'air	1/2" Gaz (F)



Longueur max distribution	80 m
Longueur max d'aspiration	5 m
Pression d'air utilisation	2 à 8 bar
Consommation d'air à 8 bar (l/min)	900
Viscosité maximum	35000 cP
Taille max des particules	7,5 mm
Température maximale	95°C
Niveau sonore (dB)	75
Poids (kg)	17.94
Dimensions en cm (L x l x h)	36 x 22 x 37
Unité d'emballage	1
Gamme tarifaire	Equipements d'atelier
Garantie	2 ans
Gencode	3284660421956
Catégories :	Distribution pneumatique , Pompes à membrane pneumatiques , Pompes pneumatiques à membrane