Piede snodato hygienic inox

PTKss

Carico max. fino a 25 000N

- ***Piede articolato oscillante Teknohygienic***
- *Materiali:*
  Base inox 304
  Stelo inox 304
  Disco in gomma NBR durezza 90°shore

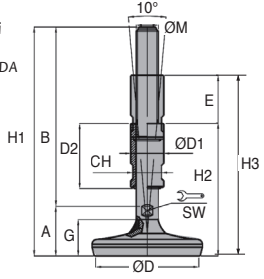
Speciale agroalimentare

Previene la ritenzione d'acqua



Vantaggi

- *Norma 3A: progettato per l'industria lattiero casearia, agroalimentare e farmaceutica che devono rispettare norme d'igiene severe.*
- *Piede liscio e anello di raschiamento tra lo stelo e il dado e intorno allo snodo per prevenire l'accumulo di sporcizia o la ritenzione d'acqua.*
- *Perfetto per un lavaggio ad acqua e con prodotti chimici*
- *Approvato USDA*



SCONTI PER QUANTITÀ

Qtà	1+	6+	10+
Sc.	Prezzo	-5%	Su richiesta

Codici	ØM	Corsa di regolazione E	A	B	ØD	SW	ØD1	ØD2	G	CH	H1	H2	H3	Carico statico (N)	Prezzo unit. 1 a 5
PTK80-16-140/SS	M16	45	53	140	80	13	24	60	25	20	193	114	159	20000	95,45 €
PTK80-16-190/SS	M16	70	53	190	80	13	24	85	25	20	243	139	209	20000	114,59 €
PTK80-20-140/SS	M20	45	53	140	80	17	30	60	25	26	193	114	159	20000	100,23 €
PTK80-20-142/SS	M20	55	53	142	80	17	30	70	25	26	195	123	178	20000	103,55 €
PTK80-20-190/SS	M20	70	53	190	80	17	30	85	25	26	243	139	209	20000	115,63 €
PTK80-24-140/SS	M24	45	53	140	80	20	35	60	25	30	193	114	159	20000	108,97 €
PTK80-24-190/SS	M24	70	53	190	80	20	35	85	25	30	243	139	209	20000	123,53 €
PTK100-16-140/SS	M16	45	56	140	100	13	24	60	28	20	196	117	162	25000	100,02 €
PTK100-16-190/SS	M16	70	56	190	100	13	24	85	28	20	246	142	212	25000	119,17 €
PTK100-20-140/SS	M20	45	56	140	100	17	30	60	28	26	196	117	162	25000	104,82 €
PTK100-20-190/SS	M20	70	56	190	100	17	30	85	28	26	246	142	212	25000	120,18 €
PTK100-24-140/SS	M24	45	56	140	100	20	35	60	28	30	196	117	162	25000	113,55 €
PTK100-24-190/SS	M24	70	56	190	100	20	35	85	28	30	246	142	212	25000	128,12 €
PTK100-30-135/SS	M30	40	56	135	100	26	42	60	28	36	191	117	157	25000	124,77 €
PTK100-30-185/SS	M30	65	56	185	100	26	42	85	28	36	241	142	207	25000	136,40 €

Dimensioni in mm

Piede snodato hygienic inox

Carico max. fino a 25 000N — PTKFss

- ***Piede articolato oscillante Teknohygienic***
- ***Materiali:***
  Base inox 304
  Stelo inox 304
  Dado cieco inox 304
  Disco in gomma NBR durezza 90° shore

Speciale agroalimentare

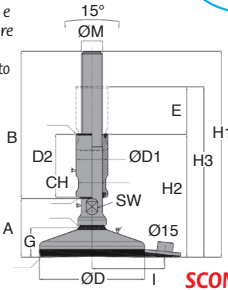
Previene la ritenzione d'acqua



Dado cieco M12

Vantaggi

- *Norma 3A: progettato per l'industria lattiero casearia, agroalimentare e farmaceutica che devono rispettare norme d'igiene severe.*
- *Piede liscio e anello di raschiamento tra lo stelo e il dado e intorno allo snodo per prevenire l'accumulo di sporcizia o la ritenzione d'acqua.*
- *Perfetto per un lavaggio ad acqua e con prodotti chimici.*



Accessori

- *Pensate a ordinare il dado cieco* ***PTKF-M12/SS*** *conforme alla norma 3A*

SCONTI PER QUANTITÀ

Qtà	1+	6+	10+
Sc.	Prezzo	-5%	Su richiesta

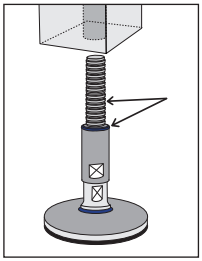
Codici	ØM	Corsa di regolazione	E	A	B	ØD	SW	ØD1	D2	CH	H2	H3	H1	I	Carico statico (N)	Prezzo unit. 1 a 5
PTKF80-16-140/SS	M16	45		53	140	80	13	24	60	20	114	159	193	54	20000	115,89 €
PTKF80-16-190/SS	M16	70		53	190	80	13	24	85	20	139	209	243	54	20000	119,17 €
PTKF80-20-140/SS	M20	45		53	140	80	17	30	60	26	114	159	193	54	20000	104,82 €
PTKF80-20-142/SS	M20	55		53	142	80	17	30	70	26	123	178	195	54	20000	108,15 €
PTKF80-20-190/SS	M20	70		53	190	80	17	30	85	26	139	209	243	54	20000	120,18 €
PTKF80-24-140/SS	M24	45		53	140	80	20	35	60	30	114	159	193	54	20000	108,84 €
PTKF80-24-190/SS	M24	70		53	190	80	20	35	85	30	139	209	243	54	20000	128,12 €
PTKF100-16-140/SS	M16	45		56	140	100	13	24	60	20	117	162	196	69	25000	105,83 €
PTKF100-16-190/SS	M16	70		56	190	100	13	24	85	20	142	212	246	69	25000	124,98 €
PTKF100-20-140/SS	M20	45		56	140	100	17	30	60	26	117	162	196	69	25000	110,63 €
PTKF100-20-190/SS	M20	70		56	190	100	17	30	85	26	142	212	246	69	25000	126,02 €
PTKF100-24-140/SS	M24	45		56	140	100	20	35	60	30	117	162	196	69	25000	119,38 €
PTKF100-24-190/SS	M24	70		56	190	100	20	35	85	30	142	212	246	69	25000	133,92 €
PTKF100-30-135/SS	M30	40		56	135	100	26	42	60	36	117	157	191	69	25000	130,60 €
PTKF100-30-185/SS	M30	65		56	185	100	26	42	85	36	142	207	241	69	25000	142,24 €
Dado cieco M12																
PTKF-M12/SS	M12						17									14,93 €

Dimensioni in mm

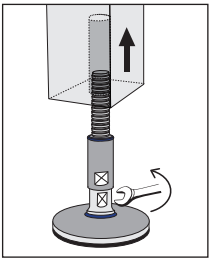
Piede snodato hygienic inox

PTKss

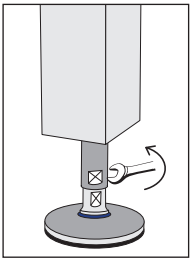
Istruzioni di montaggio



Ingrassare il giunto
e la filettatura con grasso
per alimenti

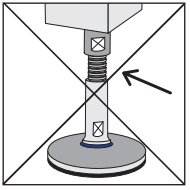


Avvitare per regolare
l'altezza del piede
(sollevare la macchina per poter
installare facilmente il piede)



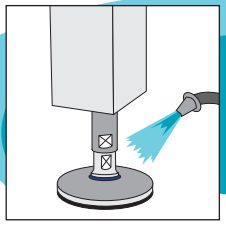
Avvitare la boccola per
portare la guarnizione
superiore a contatto con
il fondo della macchina



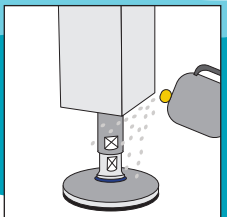


La filettatura deve essere
completamente coperta
dalla boccola

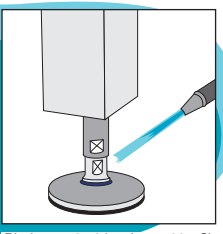
Consigli di pulizia



Sciacquare con acqua
(temperatura max. 40°C)



Applicare il detergente alcalino
(temperatura max. 90°C)
e lasciare agire 10 min.



Risciacquo 8-12 bar (max 100 ° C)
Inclinazione del getto di 45°
a 300 mm min. per evitare di
danneggiare le guarnizioni