

Zawory klapowe Kieselmann

Zastosowanie

Zawory klapowe spożywcze to najczęściej stosowane zawory odcinające. Zawory klapowe Kieselmann spełniają najwyższe wymagania. Wszystkie elementy użyte do uszczelnień spełniają wymagania FDA oraz EHEDG. Z kolei modułowa budowa zaworu pozwala na szybką i prostą zmianę ze sterowania ręcznego na pneumatyczne lub elektryczne.

Dane techniczne:

Rozmiar: DN15 - DN150 / 1" - 4"

Materiał: stal nierdzewna AISI 304 lub AISI 316

Uszczelnienie: EPDM, Silikon, HNBR, VITON (wszystkie uszczelnienia spełniają wymagania FDA)

Króćce: Spaw, Gwint DIN11851, Stożek/Nakrętka DIN 11851, Clamp DIN32676, Kołnierzowe PN10, Gwint RJT

Sterowanie: ręczne, pneumatyczne (opcja: głowice sterujące SPS, ASI-BUS), elektryczne, elektro-pneumatyczne

Temperatura otoczenia: +4°C do +45°C

Temperatura produktu: +0°C do +95°C

Temperatura sterylizacji: EPDM +140°C (SIP 30 min), HNBR +130°C (SIP 30 min), Silikon +110°C (SIP 30 min), Viton +90°C (SIP 30 min)

Ciśnienie pracy: DN15-DN65 (1"-2½") = 16 bar, DN80-DN100 (3"-4") = 10 bar, DN125-DN150 = 6 bar

Powierzchnia zaworu: Ra < 0,8µm elektro-poler



Zawory klapowe ze sterowaniem pneumatycznym oraz ręcznym



Zawory w wykonaniu międzykołnierzowym

Zawarte w dokumentacji informacje są aktualne na dzień tworzenia tej broszury. W celu sprawdzenia aktualnych danych skontaktuj się z naszym działem handlowym

AUSPOL ul. Rozwojowa 9, 33-100 Tarnów

tel. +48 14 621 43 34

armatura.procesowa@auspol.com.pl; www.auspol.com.pl



auspol