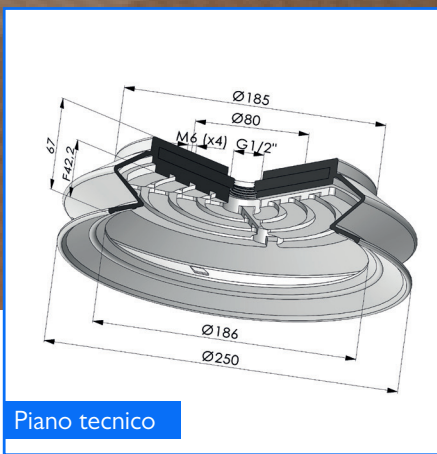




I valori di forza di aspirazione sono valori teorici per un vuoto di -0,6 bar. Sono indicati senza fattore di sicurezza.



Ventosa 8 250
Vista dal basso



Piano tecnico

INFORMAZIONI TECNICHE

- Numero di soffietti :** 1,5 soffietti
- Forza orizzontale :** 2230 N
- Forza verticale :** 1115 N
- Volume :** 1684 cm³
- Corsa :** 42,2 mm
- Raccordo vuoto :** G1/2" o G1"
- Raccordo di soffiaggio opzionale :** G3/8"
- Peso delle ventose:** 2180 g (inserto vulcanizzato)

Materiale inserto : Inox 316 L

MATERIALE	COLORE	DUREZZA SHORE	RIFERIMENTO	FLESSIBILITÀ	RESIST. ABRASIONE	RESIST. TEMPERATURA °C	RESIST. UV/INTEMPERIE	RESIST. AGLI OLI	COMPATIBILITÀ ALIMENTARE	MIGRAZIONE TEST A, B, D2
Silicone	Blu – certificato contatto alimentare CE	50	SLBLEU	✓✓✓	✗	da -60 a +250	✓✓✓	✗	FDA **	✓✓✓

✓✓✓ Eccellente ✓✓ Buona ✓ Media
✗ Bassa ✗✗ Non raccomandato

*Possibilità di richiedere un certificato FDA e/o CE su vari riferimenti all'ordine, consultarci.

** Certificazione contatto alimentare: (CE) 1935/2004 - (FDA) 21 CFR 177.2600

*** Certificazione contatto alimentare: (CE) 10/2011 - (FDA) 21 CFR



PRODUTTORE FRANCESE DI VENTOSE

Ventose certificate per contatto alimentare

Nel settore alimentare, sicurezza e conformità sono priorità assolute. Le ventose NOVACOM sono fabbricate con materie prime accuratamente selezionate e soddisfano i requisiti più severi per il contatto con gli alimenti. Sono testate da un laboratorio indipendente per garantire piena trasparenza e conformità ottimale..

Conformità normativa

Le nostre ventose sono conformi al **Regolamento (CE) n. 1935/2004** sui materiali e oggetti destinati al contatto con i prodotti alimentari, nonché al **Regolamento (UE) n. 10/2011** sui materiali plastici. Sono testate secondo la norma **NF EN 1186-1/3**, in linea con il **Decreto francese del 25 novembre 1992**. Queste normative garantiscono che i materiali utilizzati non rilascino sostanze che possano influire sulla qualità, il sapore o la sicurezza degli alimenti.

Impegno Novacom

Scegliendo NOVACOM, beneficiate di oltre **30 anni di esperienza nella progettazione e produzione di ventose di presa**. Le nostre ventose certificate per uso alimentare si integrano perfettamente nei vostri processi produttivi, garantendo prestazioni, sicurezza e conformità.

Test di migrazione

Le **nostre ventose alimentari** sono sottoposte a una serie di test di migrazione globale e specifica, riproducendo le reali condizioni operative con diversi tipi di alimenti (acquosi, acidi, grassi o ad alta temperatura). I test eseguiti dal laboratorio indipendente confermano che:

- **I risultati di migrazione globale sono ben al di sotto dei limiti normativi**, con valori prossimi allo zero nei simulanti standard.
- **Nessun rilascio significativo** di sostanze indesiderate è stato rilevato durante i test.
- **La stabilità del materiale** è stata verificata in condizioni di contatto ripetuto e ad alte temperature, **confermando l'affidabilità delle nostre ventose** negli ambienti più esigenti.
- **Una soluzione affidabile** per le vostre applicazioni.
- Grazie a queste certificazioni, beneficiate di prodotti affidabili, sicuri e conformi alle **normative europee**.

