



【コード式食品スチームホース】



用 途

| | |
|------|-------------------|
| 流 体 | 蒸気 |
| 使用温度 | 0℃～＋150℃ |
| 使用用途 | 食器洗浄機、食品加工設備の蒸気洗浄 |

特 長

1. 内面ゴムは食品衛生法※に適合した白色食品用ゴムを使用しておりますので、食品関係に安心して御使用頂けます。
※食品衛生法(食品、添加物等の規格基準(昭和34年度厚生省告示 第370号))
2. 本体補強として合成繊維コードを使用しており、十分な耐圧性能を有しています。
また、布巻式に比べ、加圧時にもホースが捻じれにくくなっております。

標準規格

| 呼称 (φ) | 内径 (mm) | 外径 (mm) | 本体仕様 | 使用圧力 (MPa) | 最小曲げ半 径(mm) | 参考重量 (kg/m) | ホース長さ (m) |
|-----------|------------|------------|------|---------------|----------------|----------------|--------------|
| 19 | 19.0 | 31.5 | 2CP | 0.5 | 190 | 0.6 | 20 |
| 25 | 25.4 | 38.0 | 2CP | 0.5 | 250 | 0.8 | 20 |
| 32 | 31.8 | 44.0 | 2CP | 0.5 | 320 | 0.9 | 20 |
| 38 | 38.1 | 55.0 | 4CP | 0.5 | 380 | 1.5 | 20 |
| 50 | 50.8 | 70.0 | 4CP | 0.5 | 500 | 2.3 | 20 |
| 65 | 63.5 | 85.5 | 4CP | 0.5 | 650 | 3.2 | 20 |