

## 【コード式食品スチームホース】



## 用途

流 体	蒸気
使用温度	0°C ~ +150°C
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います。

## 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