

Уплотнения для пищевой промышленности

Desponia® и Desponia® plus –
Черные, белые, синие и прозрачные уплотнения

Черные, белые, синие и прозрачные уплотнения для надежности процессов производства для пищевой промышленности.

В пищевой промышленности высокие стандарты безопасности и гигиены применяются не только к технологии, но и к оборудованию. Специально разработанные для пищевой промышленности прочные манжеты InterApp, являются надежным решением для широкого спектра производственных процессов.

В частности, синие уплотнения используются в пищевой промышленности, так как в случае поломки уплотнения оно может быть быстрее обнаружено в выпускаемом продукте. В результате они вносят значительный вклад в безопасность производственных линий.

Прочные уплотнения дисковых затворов Desponia® и Desponia® plus для пищевой промышленности:

- **Белый и синий EPDM** температура до 95 °С, давление до 16 бар.
- **Белые и черные уплотнения Flucast®** для абразивных сред с температурой до 90 °С и рабочим давлением до 16 бар.
- **Белый и синий NBR** температура до 90 °С, давление до 16 бар.
- **Черное уплотнение из FPM** для самых экстремальных сред при температуре до 200 °С и рабочем давлении до 16 бар.
- **Прозрачный MVQ** температура до 180 °С, для небольших давлений.

Все уплотнения для пищевой промышленности соответствуют требованиям FDA и EU № 1935/2004.



Благодаря большому выбору материалов корпуса, диска и уплотнения InterApp предлагает решения для конкретных процессов, обеспечивающие гигиеничность и надежность производства.

Диапазон продукции

**Дисковые затворы Desponia® и Desponia® plus
DN 25 - 1600**

Рабочее давление до 16 бар

Стандартные исполнения

В сочетании с полированными дисками из нержавеющей стали Ra <0,4

InterApp швейцарская фирма входящая в группу компании AVK проектирует, производит и продлагает трубопроводную арматуру. Как производственная компания, ориентированная на клиента, мы для самых требовательных отраслей поставляем комплексные решения по управлению потоком рабочей среды.