

- Pied articulé oscillant Teknohygienic

- Matières :

Embase inox 304

Tige inox 304

Semelle caoutchouc NBR dureté 90°shore

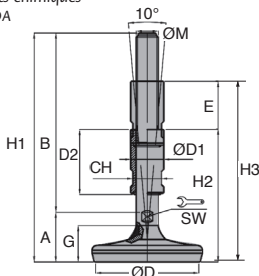
Avantages

- Norme 3A : conçues pour les industries laitières, alimentaires et pharmaceutiques répondants aux règles d'hygiène strictes.
- Pied sans aspérité et joint racleur entre la tige et l'écrou et autour de la rotule pour éviter l'accumulation de saleté ou la rétention d'eau.
- Parfait pour un lavage à l'eau et aux produits chimiques
- Approuvé USDA

Spécial agroalimentaire

Empêche la rétention d'eau

inox



REMISES

Qté	1+	6+	10+
Rem.	Prix	-5%	Sur demande

Références	ØM	Course de réglage													Charge statique (N)	Prix Uni. 1 à 5
		A	B	ØD	SW	ØD1	ØD2	G	CH	H1	H2	H3				
PTK80-16-140/SS	M16	45	53	140	80	13	24	60	25	20	193	114	159	20000	95,45 €	
PTK80-16-190/SS	M16	70	53	190	80	13	24	85	25	20	243	139	209	20000	114,59 €	
PTK80-20-140/SS	M20	45	53	140	80	17	30	60	25	26	193	114	159	20000	100,23 €	
PTK80-20-142/SS	M20	55	53	142	80	17	30	70	25	26	195	123	178	20000	103,55 €	
PTK80-20-190/SS	M20	70	53	190	80	17	30	85	25	26	243	139	209	20000	115,62 €	
PTK80-24-140/SS	M24	45	53	140	80	20	35	60	25	30	193	114	159	20000	108,97 €	
PTK80-24-190/SS	M24	70	53	190	80	20	35	85	25	30	243	139	209	20000	123,53 €	
PTK100-16-140/SS	M16	45	56	140	100	13	24	60	28	20	196	117	162	25000	100,02 €	
PTK100-16-190/SS	M16	70	56	190	100	13	24	85	28	20	246	142	212	25000	119,17 €	
PTK100-20-140/SS	M20	45	56	140	100	17	30	60	28	26	196	117	162	25000	104,82 €	
PTK100-20-190/SS	M20	70	56	190	100	17	30	85	28	26	246	142	212	25000	120,18 €	
PTK100-24-140/SS	M24	45	56	140	100	20	35	60	28	30	196	117	162	25000	113,54 €	
PTK100-24-190/SS	M24	70	56	190	100	20	35	85	28	30	246	142	212	25000	128,12 €	
PTK100-30-135/SS	M30	40	56	135	100	26	42	60	28	36	191	117	157	25000	124,77 €	
PTK100-30-185/SS	M30	65	56	185	100	26	42	85	28	36	241	142	207	25000	136,40 €	

Dimensions en mm

Pied articulé oscillant fixable **inox**



PTKFSS Charge maxi jusqu'à 25 000N

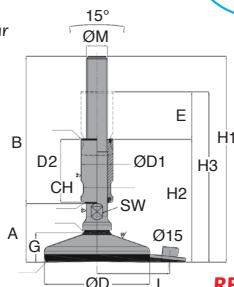
- **Pied articulé oscillant Teknohygienic**
- Matières :
 - Embase inox 304
 - Tige inox 304
 - Ecrou borgne inox 304
- Semelle caoutchouc NBR dureté 90° shore

Spécial agroalimentaire

Empêche la rétention d'eau



Ecrou borgne M12



Avantages

- Norme 3A : conçues pour les industries laitières, alimentaires et pharmaceutiques répondants aux règles d'hygiène strictes.
- Pied sans aspérité et joint racleur entre la tige et l'écrou et autour de la rotule pour éviter l'accumulation de saleté ou la rétention d'eau
- Parfait pour un lavage à l'eau et aux produits chimiques.

Info.

- Penser à commander l'écrou borgne **PTKF-M12/SS** conforme à la norme 3A

REMISES

Qté	1+	6+	10+
Rem. Prix	-5%	Sur demande	Sur demande

Références	ØM	Course de réglage												Charge statique (N)	Prix Uni. 1 à 5
		E	A	B	ØD	SW	ØD1	D2	CH	H2	H3	H1	I		
PTKF80-16-140/SS	M16	45	53	140	80	13	24	60	20	114	159	193	54	20000	115,89 €
PTKF80-16-190/SS	M16	70	53	190	80	13	24	85	20	139	209	243	54	20000	119,17 €
PTKF80-20-140/SS	M20	45	53	140	80	17	30	60	26	114	159	193	54	20000	104,82 €
PTKF80-20-142/SS	M20	55	53	142	80	17	30	70	26	123	178	195	54	20000	108,15 €
PTKF80-20-190/SS	M20	70	53	190	80	17	30	85	26	139	209	243	54	20000	120,18 €
PTKF80-24-140/SS	M24	45	53	140	80	20	35	60	30	114	159	193	54	20000	108,85 €
PTKF80-24-190/SS	M24	70	53	190	80	20	35	85	30	139	209	243	54	20000	128,12 €
PTKF100-16-140/SS	M16	45	56	140	100	13	24	60	20	117	162	196	69	25000	105,83 €
PTKF100-16-190/SS	M16	70	56	190	100	13	24	85	20	142	212	246	69	25000	124,99 €
PTKF100-20-140/SS	M20	45	56	140	100	17	30	60	26	117	162	196	69	25000	110,64 €
PTKF100-20-190/SS	M20	70	56	190	100	17	30	85	26	142	212	246	69	25000	126,02 €
PTKF100-24-140/SS	M24	45	56	140	100	20	35	60	30	117	162	196	69	25000	119,38 €
PTKF100-24-190/SS	M24	70	56	190	100	20	35	85	30	142	212	246	69	25000	133,93 €
PTKF100-30-135/SS	M30	40	56	135	100	26	42	60	36	117	157	191	69	25000	130,59 €
PTKF100-30-185/SS	M30	65	56	185	100	26	42	85	36	142	207	241	69	25000	142,24 €

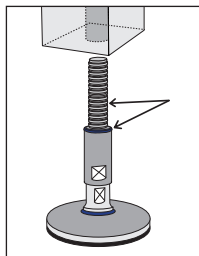
Ecrou borgne M12

PTKF-M12/SS M12

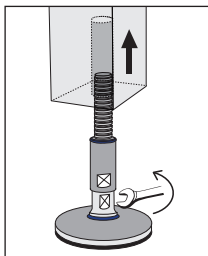
17

14,93 €

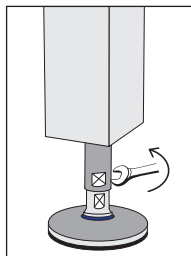
Dimensions en mm



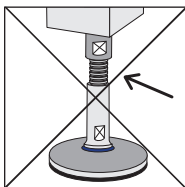
Graisser le joint
et le filetage avec de la
graisse alimentaire



Visser pour la mise
à hauteur du pied
(délester la machine)

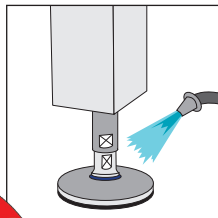


Visser la douille afin de
mettre en contact le joint
supérieur avec le bas
de la machine

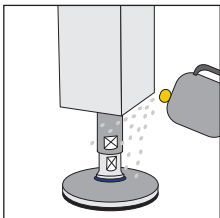


Le filetage doit être
entièrement recouvert
par la douille

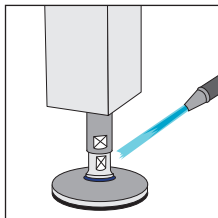
Conseils de nettoyage



Rincer à l'eau
(température max. 40°C)



Appliquer le détergent Alcalin
(température max. 90°C)
et laisser agir 10 min



Rinçage 8-12 bars (max 100°C)
Inclinaison à 45° du jet à
300 mm mini. pour ne pas
endommager les joints

