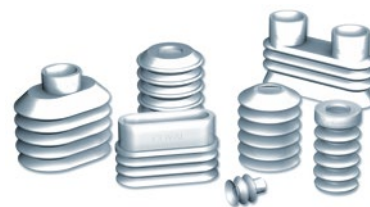


VSD, VSE, VSP

Ventose per pasticceria



Ventose specificatamente sviluppate per la presa di oggetti delicati per il settore della pasticceria (madeleine, biscotti, ecc.) Forme e durezza shore specifiche in funzione delle applicazioni. Il materiale in silicone traslucido alimentare (FDA e CE 1935/2004) consente un utilizzo da - 40 °C + a 220 °C.

Settori di attività



Applicazioni tipiche



Materiale

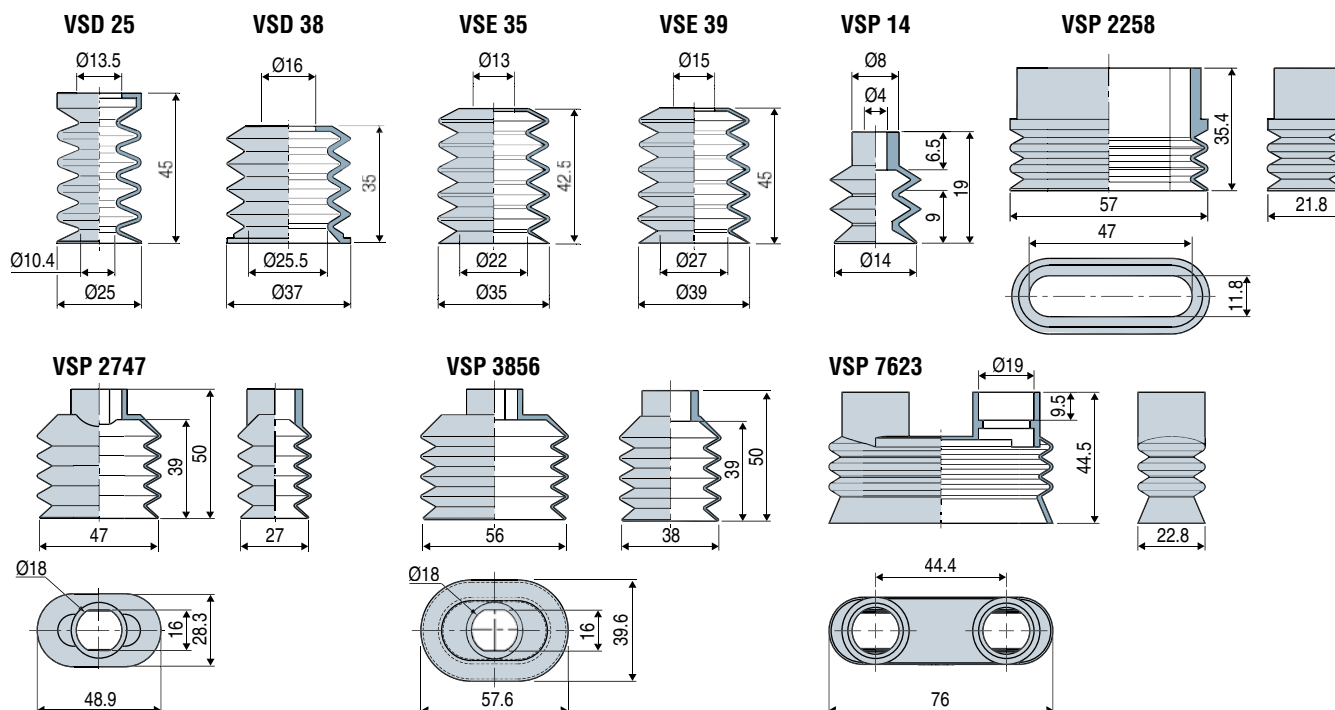
Si Silicone	SIT3 Silicone Traslucido 30 Shore A
Si3 Silicone 30 Shore A	SIT5 Silicone Traslucido 50 Shore A
Si5 Silicone 50 Shore A	SIT6 Silicone Traslucido 60 Shore A

Caratteristiche ventose

Icona	dim. (mm)	f ⁽¹⁾	vuoto massimo (%)	durezza shore	Peso (g)	Inserti		
						M5-M	G1/8"-F	G1/8"-M
	Ø 25	24	90	30	6.5	-	-	-
	Ø 38	21	20	50	6.3	-	-	-
	Ø 35	26	20	30	8.8	-	-	-
	Ø 35	26	30	50	8.8	-	-	-
	Ø 39	28	30	50	11.5	-	-	-
	Ø 14	9	70	30 ⁽²⁾	0.9	IM21SP139	IF10ASP139	IM11ASP139
	Ø 14	9	90	60	0.9	IM21SP139	IF10ASP139	IM11ASP139
	22 x 58	8	20	50	12.5	-	-	-
	27 x 47	26	15	30	9.8	-	-	-
	38 x 56	28	15	50	11.8	-	-	-
	23 x 76	14	15	50	13.5	-	-	-

(1) f = Corsa di collasso della ventosa (2) Silicone rosso non tossico

Dimensioni ventose



I valori sono indicativi delle caratteristiche medie dei prodotti COVAL.
Nota: tutte le dimensioni sono indicate in mm.

Accessori

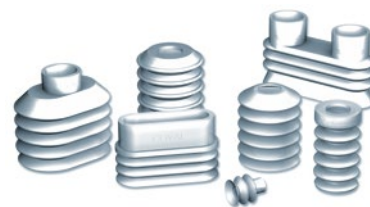
Per ottimizzare l'utilizzo delle ventose, Coval propone una gamma completa di accessori (inserti con foro calibrato, compensatori di livello, prolunghe, serbatoi, ecc.), vedere capitoli 4 e 12.



Precisare la configurazione es: VSP14SIT6
Vedi la tabella configurazioni sopra

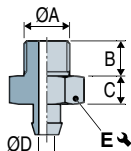
VSD, VSE, VSP

Ventose per pasticceria

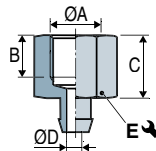


Inserti a resca

Maschio - IM



Femmina - IF



	ØA	B	C	ØD	E ↘	Materiale	⚖ (g)
IM 11 ASP 139	G1/8"-M	7.5	6	3.5	14	Alluminio	4.3
IM 21 SP 139	M5-M	4.5	5	2.5	7	Alluminio	2.8
IF 10 ASP 139	G1/8"-F	8	12	3.5	14	Ottone nichelato	4.3