

Manguera alimentaria azul 90 bar

Código Nesinper: NSMGCW50



Información comercial y técnica

Código comercial NESINPER	NSMGCW50
Tipo de producto	Manguera alimentaria para limpieza y sanitización
Aplicación	Limpieza y sanitización en industria alimentaria
Disponibilidad	Bajo cotización técnica
Presión de trabajo	90 bar / 9 MPa / 1.300 psi
Temperatura	-10 °C a +80 °C
Refuerzo	Doble refuerzo textil de alta resistencia
Grado alimentario	UE 10/2011 - clases A, B y C

Variantes disponibles bajo cotización técnica

Código Nesinper	DI	DE	Presión de trabajo	RUPTURA	Radio mín.	Peso
NSMGCW50	12 mm (1/2")	22 mm	90 bar / 1.300 psi	250 bar / 3.620 psi	120 mm	0,370 kg/m

Construcción y aplicación

Construcción: tubo interior PVC-P; doble refuerzo textil de alta resistencia; cubierta exterior azul con formulación especial resistente a grasas. Aplicación: limpieza y sanitización a presión y temperatura en industria alimentaria. Manguera flexible, resistente al ozono, agentes atmosféricos, gran parte de productos químicos y detergentes. Grado alimentario según UE 10/2011, clases A, B y C. Temperatura de trabajo: -10 °C a +80 °C.

Criterios de selección técnica

- Confirmar presión máxima y temperatura real del sistema.
- Seleccionar diámetro interior según caudal, longitud y pérdidas de carga.
- Respetar el radio mínimo de curvatura de cada configuración.
- Validar compatibilidad con espigas, terminales, casquillos y método de prensado.
- Confirmar material de los terminales según ambiente de trabajo y exposición a corrosión.
- La configuración final debe validarse técnicamente antes del suministro.

Control documental NESINPER

Documento	Ficha comercial NESINPER	Versión	v1 - 15/09/2026
Acceso	Público	Uso	Selección, cotización y especificación comercial

DOCUMENTACIÓN NESINPER: Esta ficha comercial utiliza exclusivamente códigos NESINPER. Las referencias originales de fábrica y la trazabilidad técnica se incorporan únicamente en la Ficha Técnica Autorizada, gestionada mediante acceso controlado.