

## FICHA TÉCNICA

### MANGUEIRA DE USO ALIMENTÍCIO E PRESSÃO

A mangueira alimentícia para pressão Supreflex é indicada para uso na sucção e descarga de alimentos secos a granel e glucose. É confeccionada internamente por uma camada de borracha atóxica, de fácil higienização, com certificação FDA e ANVISA e recebe um reforço adicional de borracha e tela, garantindo sua resistência à pressão de utilização de até 10 bar, sem sofrer danos estruturais.

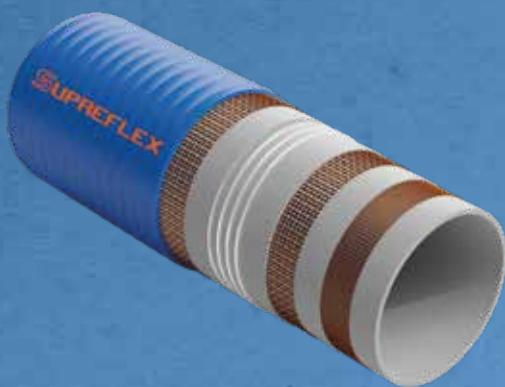
#### Normas/legislações aplicáveis:

FDA 177.2600 e ANVISA RDC 123/2001, RDC 51/2010, RDC 52/2010, RDC 56/2012, RDC 326/2019 e RDC 589/2021

Relatório de ensaio ANVISA nº QUI/ID-374.178/1/23, nº QUI/ID-380.331/1/A/23, nº QUI/ID-384.831/1/24, nº QUI/ID-384.832/1/24 e nº QUI/ID-384.835/1/24

Relatório de ensaio FDA nº 1074/23

As normas RDC 961/2025 e RDC 963/2025 não são submetidas à verificação por laboratório, uma vez que não se aplicam aos produtos fabricados pela Supreflex.



#### Características do produto:

**Tubo interno:** Polímero com resistência térmica e química, liso e cru/branco.

**Reforço:** Trama de nylon com aplicação de hélice de aço ou monofilamento PET.

**Cobertura:** Polímero na cor azul e impressão de faixa, resistente ao intemperismo.

Bitolas	Diâmetro	Diâmetro	Pressão	Pressão	Vácuo	Raio	Parede	Peso
	Interno	Externo	Trabalho	Ruptura	Máximo	Curva	(min)	
2" 3L	51	72	10	15	100	600	10,5	2,5
3" 3L	76	97,5	10	15	100	1000	10,5	2,5
4" 3L	101,6	123,5	10	15	100	1200	10,5	4,4

Revisão: 24/04/2025

#### Características técnicas:

**Pressão de trabalho:** 10 bar.

**Temperatura de trabalho:** -30°C a + 100°C, podendo suportar até 120°C para usos intermitentes.

Para assegurar a durabilidade das propriedades originais e garantir a atoxicidade do produto durante o uso, recomenda-se a realização de inspeções periódicas tanto na mangueira quanto nos acoplamentos.

Após três anos de utilização, não é possível garantir a conservação das características da mangueira. Portanto, recomenda-se a substituição do equipamento para certificar sua segurança e eficiência contínuas.

