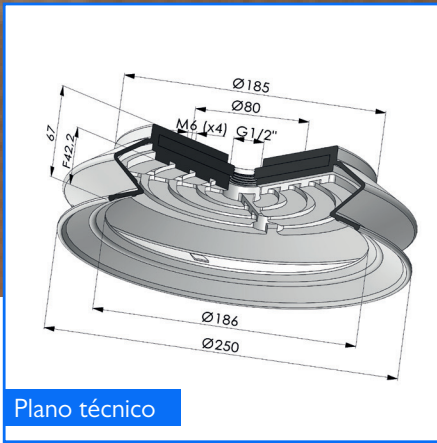




Los valores de fuerza de succión son valores técnicos para un vacío de -0,6 bar. Se indican sin factor de seguridad.



Ventosa 8 250
Vista desde abajo



Plano técnico

INFORMACIÓN TÉCNICA

- Número de fuelles :** 1,5 fuelles
- Fuerza horizontal :** 2230 N
- Fuerza vertical :** 1115 N
- Volume :** 1684 cm³
- Carrera :** 42,2 mm
- Conexión de vacío :** G1/2" o G1"
- Racor de soplado opcional :** G3/8"
- Peso de las ventosas :** 2180 g (inserto vulcanizado)

Material del inserto : Inox 316 L

MATERIAL	COLOR	DUREZA SHORE	REFERENCIA	FLEXIBILIDAD	RESIST. ABRA-SIÓN	RESIST. TEMPERA-TURA °C	RESIST. UV/IN-TEMPERIE	RESIST. AL ACEITE	COMPATI-BILIDAD ALIMEN-TARIA	PRUEBA DE MI-GRACIÓN, B, D2
Silicona	Azul – Certificado CE para uso alimentario	50	SLBLEU	✓✓✓	✗	-60 / +250	✓✓✓	✗	FDA **	✓✓✓

✓✓✓ Excelente ✓✓ Buena ✓ Media
✗ Baja ✗✗ No recomendado

*Posibilidad de solicitar un certificado FDA y/o CE en varias referencias al realizar el pedido. Consultenos.

** Certificación de contacto alimentario: (CE) 1935/2004 – (FDA) 21 CFR 177.2600

*** Certificación de contacto alimentario: (CE) 10/2011 – (FDA) 21 CFR



FABRICANTE FRANCÉS DE VENTOSAS

Ventosas certificadas para contacto alimentario

En la industria alimentaria, la seguridad y el cumplimiento normativo son prioridades absolutas. Las ventosas NOVACOM están fabricadas con **materias primas cuidadosamente seleccionadas y cumplen con los requisitos más estrictos de contacto alimentario**. Son probadas por un laboratorio independiente para garantizar plena transparencia y un cumplimiento óptimo.

Cumplimiento normativo

Nuestras ventosas cumplen con el Reglamento (CE) n.º 1935/2004 sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos, así como con el Reglamento (UE) n.º 10/2011 sobre materiales plásticos. Se prueban de acuerdo con la norma NF EN 1186-1 a 3, en consonancia con el **Decreto francés del 25 de noviembre de 1992**. Estas normativas garantizan que los materiales utilizados no liberen sustancias que puedan afectar la calidad, el sabor o la seguridad de los alimentos.

Compromiso de Novacom

Al elegir NOVACOM, se beneficia de más de **30 años de experiencia en el diseño y fabricación de ventosas de agarre**. Nuestras ventosas con certificación alimentaria se integran perfectamente en sus procesos de producción, garantizando rendimiento, seguridad y conformidad.

Test de migración

Nuestras ventosas de grado alimentario se someten a una serie de pruebas de migración global y específica, reproduciendo las condiciones reales de funcionamiento con diferentes tipos de alimentos (acuosos, ácidos, grasos o a alta temperatura). Las pruebas realizadas por el laboratorio independiente confirman que:

- Los resultados de migración global están muy por debajo de los límites reglamentarios, con valores cercanos a cero en los simulantes estándar.
- **No se detectó ninguna liberación significativa de sustancias** indeseables durante las pruebas.
- **La estabilidad del material** fue verificada bajo contacto repetido y a **temperaturas elevadas**, confirmando la fiabilidad de nuestras ventosas en los entornos más exigentes.
- Una solución fiable para sus aplicaciones.
- Gracias a estas certificaciones, se beneficia de productos fiables, seguros y conformes **con las normativas europeas**.

