

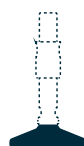
PIED DE MACHINE HYGIENIQUE CERTIFIE EN INOX

NAN.XHS



C'est le pied le plus hygiénique possible avec les 3 certifications : USDA, A3, EHEDG.
Tous les diamètres d'assiette sont combinables avec tous les filetages de vis.
 Un joint anti-contamination en silicone bleu se trouve entre l'assiette et la vis.
 L'assiette est munie d'un patin antiglisse approuvé par le "FDA" américain.
 Le fourreau est muni de 2 joints anti-contamination en silicone bleu.
L' assiette, la vis et le fourreau sont en INOX 304.

Assiette



Ø	hauteur B	charge max. (daN)	Ref.
65	28	900	NAN.XHS.065...
80	33	1500	NAN.XHS.080...
105	33	2200	NAN.XHS.105...
125	34	3200	NAN.XHS.125...
150	34	7000	NAN.XHS.150...

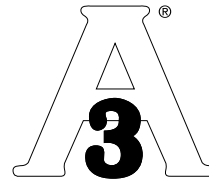
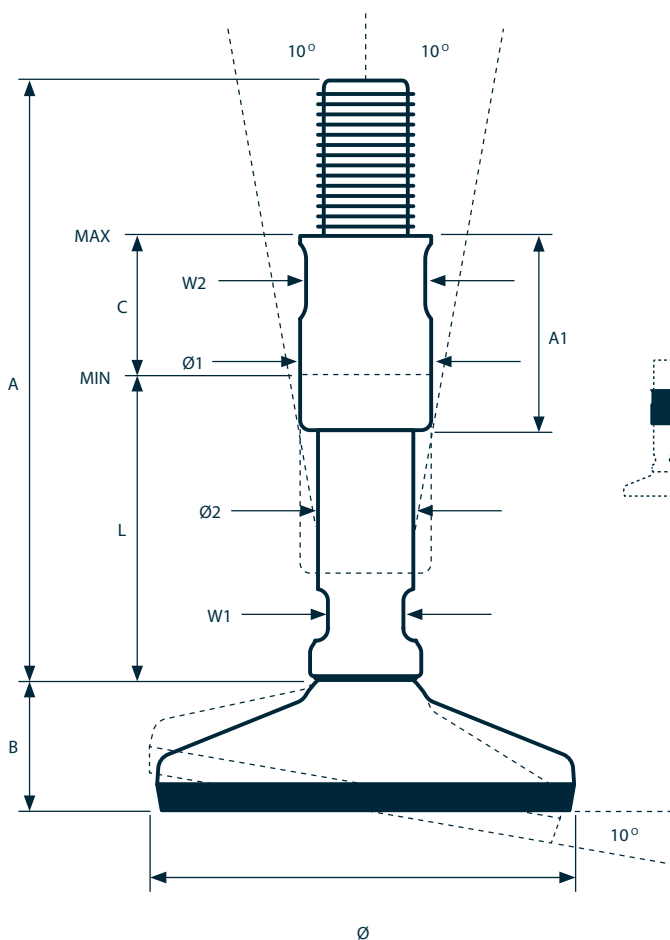
Vis



filetage	hauteur A	hauteur min. L	W 1	Ø 1	charge max. (daN)	Ref.
M16	155	80	13	16	3080	NAN.XHS.xxx.16.155...
M16	215	110	13	16	2490	NAN.XHS.xxx.16.215...
M20	155	80	15	20	4820	NAN.XHS.xxx.20.155...
M20	215	110	15	20	4820	NAN.XHS.xxx.20.215...
M24	155	80	19	24	6920	NAN.XHS.xxx.24.155...
M24	215	110	19	24	6920	NAN.XHS.xxx.24.215...
M30	155	80	24	30	11020	NAN.XHS.xxx.30.155...
M30	215	110	24	30	11020	NAN.XHS.xxx.30.215...
M36	155	80	27	32	16020	NAN.XHS.xxx.36.155...
M36	215	110	27	32	16020	NAN.XHS.xxx.36.215...



PIED DE MACHINE HYGIENIQUE CERTIFIE EN INOX



Fourreau en INOX 304 muni de 2 joints anti-contamination en silicone bleu .

filetage	W2	Ø 2	hauteur A 1	C*	Type
M16	22	34,8	55	36	K (court)
M16	22	34,8	85	66	L (long)
M20	27	29,7	55	36	K (court)
M20	27	29,7	85	66	L (long)
M24	30	34,5	55	36	K (court)
M24	30	34,5	85	66	L (long)
M30	36	39,5	55	33	K (court)
M30	36	39,5	85	63	L (long)
M36	46	49,5	55	33	K (court)
M36	46	49,5	85	63	L (long)

* = ajustement

POUR LA COMMANDE :

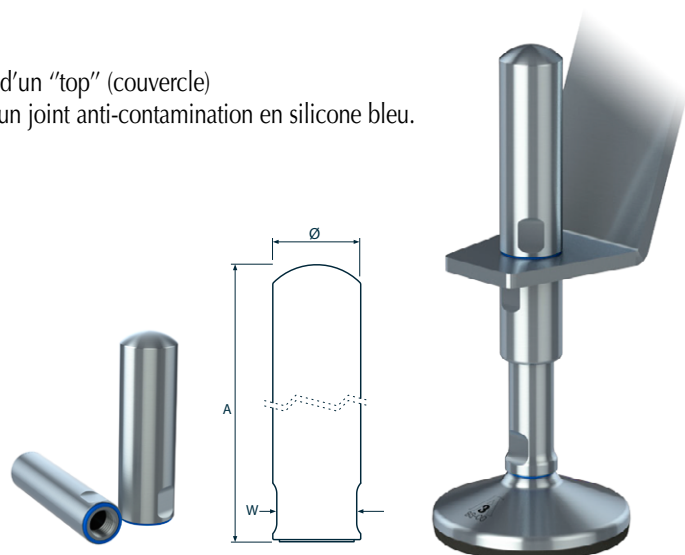
Assiette Ref. NAN.XHS.065 + vis M20 x 155, fourreau court = **Ref. NAN.XHS.065.20.155.K**

Assiette Ref. NAN.XHS.125 + vis M30 x 215, fourreau long = **Ref. NAN.XHS.125.30.215.L**

OPTION :

Pour un montage particulier le pied devra parfois être recouvert d'un "top" (couvercle) en INOX 304 parfaitement hygiénique, auto-drainant et muni d'un joint anti-contamination en silicone bleu.

filetage	Ø	A	W
M16	24,8	108	22
M20	29,7	109	27
M24	33	110	30
M30	39,5	111	36
M36	49,5	113	46

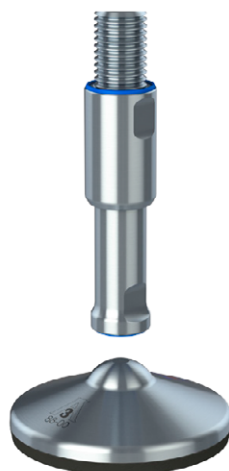


PIED DE MACHINE HYGIENIQUE CERTIFIE EN INOX SUR DEMANDE

NAN.



Pied *Ref. NAN.XHSF*
avec fixation au sol - Ø 66 / 81 / 106 mm.



Pied *Ref. NAN.XHTS*
avec assiette et vis séparées pour un
déménagement fréquent de la machine -
Ø 65 / 80 / 105 / 125 / 150 mm.



Ecrou borgne hygiénique en INOX 304 –
toutes dimensions.



Pied *Ref. NAN.XHGS*
massif pour une charge max.
de 11.000 daN – Ø 105 / 125 / 150 mm.



Pied *Ref. NAN.XHJS*
massif avec 2 trous pour fixation au sol et
pour une charge max. de 11.000 daN –
Ø 105 / 125 / 150 mm.

