

VSD, VSE, VSP

Ventouses pâtisserie



Ventouses spécialement développées pour la préhension d'objets délicats type pâtisserie (madeleines, biscuits...). Formes et dureté shore spécifiques en fonction des applications. La matière du silicone translucide alimentaire (FDA et CE 1935/2004) permet une utilisation de - 40 °C à + 220 °C.

Domaines d'activité



Cas d'emploi



Matières

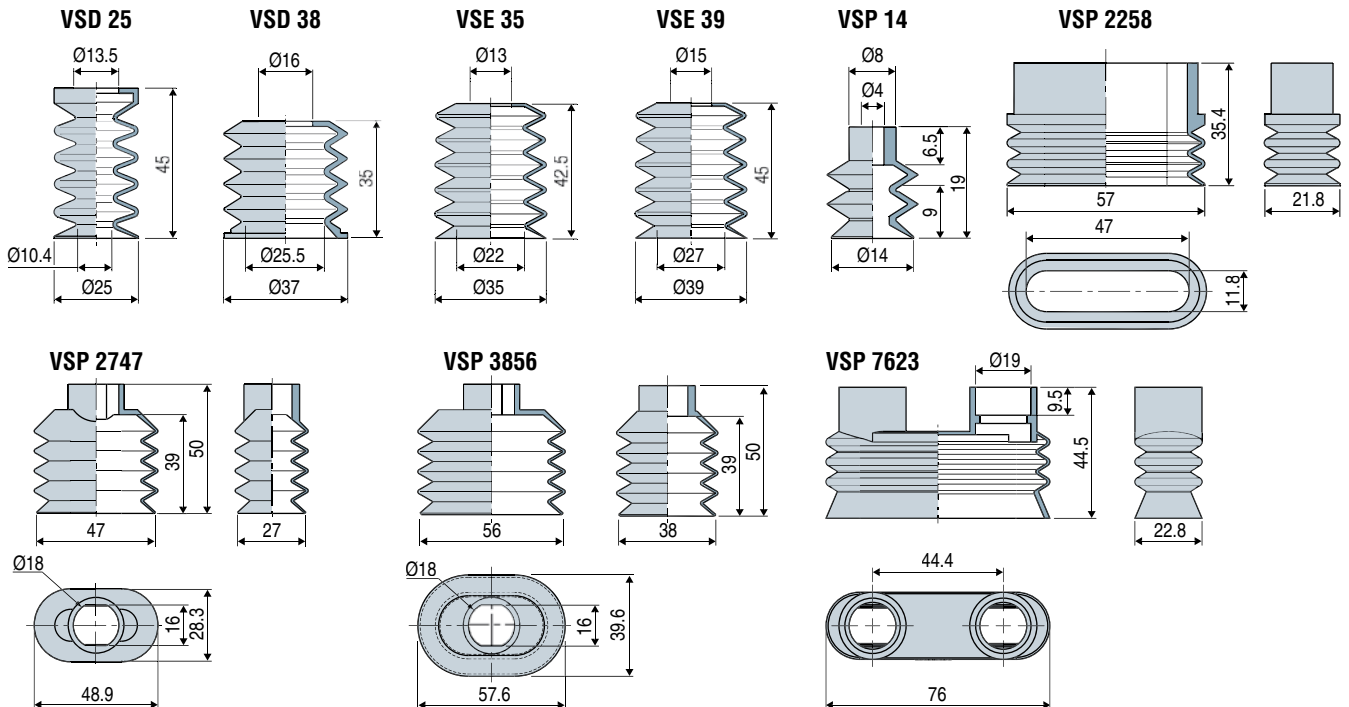
- Si Silicone
- Si3 Silicone 30 Shore A
- Si5 Silicone 50 Shore A
- SIT3 Silicone translucide 30 Shore A
- SIT5 Silicone translucide 50 Shore A
- SIT6 Silicone translucide 60 Shore A

Caractéristiques ventouses

Ventouse	dim. (mm)	f (1)	vide max. (%)	dureté shore	poids (g)	Inserts		
						M5-M	G1/8"-F	G1/8"-M
VSD 25 SI	Ø 25	24	90	30	6.5	-	-	-
VSD 38 SI5	Ø 38	21	20	50	6.3	-	-	-
VSE 35 SI3	Ø 35	26	20	30	8.8	-	-	-
VSE 35 SI	Ø 35	26	30	50	8.8	-	-	-
VSE 39 SI	Ø 39	28	30	50	11.5	-	-	-
VSP 14 SI3	Ø 14	9	70	30 ⁽²⁾	0.9	IM21SP139	IF10ASP139	IM11ASP139
VSP 14 SIT6	Ø 14	9	90	60	0.9	IM21SP139	IF10ASP139	IM11ASP139
VSP 2258 SIT5	22 x 58	8	20	50	12.5	-	-	-
VSP 2747 SIT3	27 x 47	26	15	30	9.8	-	-	-
VSP 3856 SIT5	38 x 56	28	15	50	11.8	-	-	-
VSP 7623 SIT5	23 x 76	14	15	50	13.5	-	-	-

(1) f = Flèche de la ventouse (2) Silicone rouge non toxique

Encombres ventouses



Les valeurs sont représentatives des caractéristiques moyennes de nos produits.
Note : toutes les cotes sont indiquées en mm.



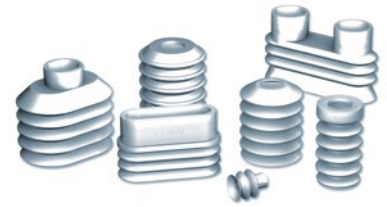
Préciser référence ex. : VSP14SIT6
voir tableau des caractéristiques ci-dessus

Accessoires

Afin d'optimiser l'utilisation de vos ventouses, Coval propose toute une gamme d'accessoires (insert buses, systèmes ressort, rallonges, nourrices, etc.), voir chapitres 4 et 12.

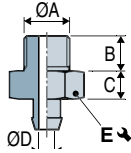
VSD, VSE, VSP

Ventouses pâtisserie

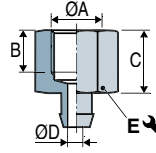


Inserts canules

Mâle - IM



Femelle - IF



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