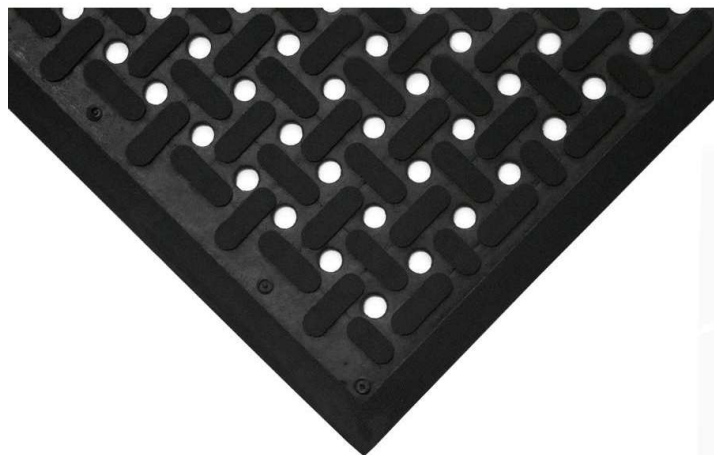


## K-Mat

### Antyzmęczeniowa mata redukująca poślizgnięcia w obszarach zagrożonych rozlaniem tłustych cieczy

- Mata z gumy nitylowej do obszarów podatnych na drobne zanieczyszczenia (np. wióry).
- Dodatek nitylu dla wysokiej odporności na oleje i chemikalia.
- Idealna do zakładów produkcji i przetwórstwa żywności, wyjątkowa odporność na tłuszcze i detergenty.
- Łatwe czyszczenie - możliwość prania automatycznego.
- Podniesiony wzór powierzchni dla uzyskania wyjątkowej odporności na poślizg (przetestowana zgodnie z DIN 51130).
- Otwory drenujące ułatwiają odprowadzanie rozlanych cieczy i drobnych zanieczyszczeń.
- Właściwości antybakteryjne sprawiają, że nadaje się do stosowania w przemyśle spożywczym.



| SKU      | Size PL         | Colour PL | Part Description PL | Weight (kg) |
|----------|-----------------|-----------|---------------------|-------------|
| KM010001 | 0,92 m x 1,53 m | czarny    |                     | 7.50        |
| KM010002 | 0,92 m x 2,9 m  | czarny    |                     | 10.00       |

#### Technical Specification

|  |  |
|--|--|
| <b>Kraj pochodzenia:</b>               | LK   |
| <b>Wielkość otworów:</b>               | 12.5 mm  |
| <b>Materiał:</b>                       | guma nitylowa  |
| <b>Max. Operating Temperature:</b>     | +100°C   |
| <b>Metoda czyszczenia:</b>             | Wąż ciśnieniowy  |
| <b>Metoda instalacji:</b>              | Ułożenie luzem   |
| <b>Min. Operating Temperature:</b>     | 0°C  |
| <b>Odporność na promieniowanie UV:</b> | Tak  |
| <b>Odporność na chemikalia:</b>        | Odporny na tłuszcze.   |
| <b>Proces produkcyjny:</b>             | Formowanie ciśnieniowe   |
| <b>Wysokość produktu:</b>              | 9 mm   |
| <b>Waga produktu:</b>                  | 7.75 kg  |
| <b>Temperatura aplikacji:</b>          | -30°C do 90°C  |
| <b>Test pod kątem poślizgnięć:</b>     | DIN 51130 - R11  |
| <b>Typowe zastosowanie:</b>            | Zakłady przetwórstwa żywności, kuchnie, ogólne zastosowanie przemysłowe, obszary zagrożone pojawieniem się wiórów. |
| <b>Wydłużenie:</b>                     | 400%   |

**Wykończenie powierzchni:**

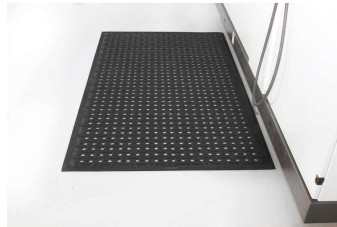
**Wytrzymałość na rozciąganie:**

**Zalecane środowisko zastosowania:**

Krzyżowa

5 MPa

Do stosowania w kuchni i w zaolejonym środowisku wewnętrznym



## Catering Features

- Wyjątkowo wytrzymała mata wykonana w 100% z gumy nitylowej.
- Doskonała odporność na smary, oleje, tłuszcze i środki chemiczne.
- Łatwe czyszczenie - możliwość prania automatycznego.
- Idealne do stanowisk przygotowywania żywności i zmywania.
- Powierzchnia „krzyżowa” zapewnia wyjątkową przyczepność.
- Otwory drenujące skutecznie odprowadzają płyny.
- Higieniczna mata o właściwościach przeciwdrobnoustrojowych.

