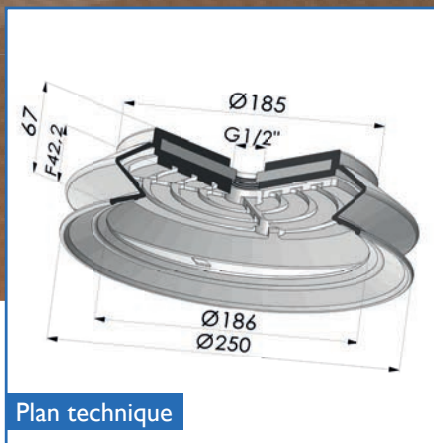




Les valeurs de la force d'aspiration sont des valeurs théoriques pour un vide de -0,6 bar. Elles sont indiquées sans facteur de sécurité.



Ventouse 8 250  
vue de dessous



Plan technique

### INFORMATIONS TECHNIQUES

- Nombre de soufflets :** 1,5 soufflets
- Force horizontale :** 1600 N
- Force verticale :** 800 N
- Flèche :** 42,2 mm
- Raccord vide :** G1/2"
- Raccord contre soufflage :** G3/8"
- Poids de la ventouse :** 2200g  
(avec insert inox)

**Matière de l'insert :** Inox 316 L

MATIÈRE	COULEUR	DURETÉ SHORE	CODE MATIÈRE	SOU-PLESSE	RÉSISTANCE ABRASION	RÉSISTANCE TEMPÉRATURES C°	RÉSISTANCE UV/INTEMPÉRIES	RÉSISTANCE HUILES	COMPATIBILITÉ ALIMENTAIRE	TEST DE MIGRATION A, B, D2
Silicone	Bleu certification alimentaire CE	50	SLBLEU	✓✓✓	✗	-60/ +250	✓✓✓	✗	FDA  **	✓✓✓

Excellent   
 Bon   
 Faible  
 Mauvais   
 Non recommandé

\*Possibilité de demande d'attestation  
 FDA et/ou CE sur diverses  
 références à la commande, nous consulter.  
 \*\* Certification contact alimentaire :  
 (CE) 1935/2004 - (FDA) 21 CFR 177.2600  
 \*\*\* Certification contact alimentaire :  
 (CE) 10/2011 - (FDA) 21 CFR



# FABRICANT FRANÇAIS DE VENTOUSES DE PRÉHENSION

## Ventouses certifiées pour le contact alimentaire

Dans l'industrie agroalimentaire, la sécurité et la conformité sont des priorités absolues. Les ventouses NOVACOM, fabriquées à partir de **matières premières rigoureusement sélectionnées**, répondent aux exigences les plus strictes en matière de contact alimentaire et font l'objet de tests réalisés par un laboratoire indépendant afin de garantir une **transparence** totale et une **conformité optimale**.

## Conformité réglementaire

Nos ventouses respectent le **règlement (CE) n°1935/2004** relatif aux matériaux au contact des denrées alimentaires, ainsi que le **règlement (UE) n°10/2011** concernant les matériaux plastiques. Elles sont donc testées selon la **norme NF EN 1186-1 à 3**, pour respecter l'arrêté français du 25 novembre 1992. Ces textes garantissent que **les produits utilisés ne libèrent aucune substance susceptible d'altérer la qualité, le goût ou la sécurité des aliments**.

## Engagement Novacom

En choisissant **NOVACOM**, vous bénéficiez de plus de **30 ans d'expertise dans la conception et la fabrication de ventouses de préhension**. Nos ventouses certifiées alimentaires s'intègrent parfaitement dans vos procédés de production, vous garantissant performance, sécurité et conformité.

## Test de migrations

Nos **ventouses alimentaires** sont soumises à différents **tests de migration globale** et **spécifique**, reproduisant des conditions réelles d'utilisation avec **divers types de denrées** (aqueuses, acides, grasses ou à température élevée). Les essais réalisés par le laboratoire indépendant confirment que :

- Les valeurs de **migration globale** sont très **largement inférieures aux limites fixées par la réglementation**, avec des résultats proches de zéro dans les simulants standards.
- **Aucune libération significative d'éléments indésirables** n'a été détectée lors des essais.
- **La stabilité du matériau** a été vérifiée lors de contacts répétés et à des **températures élevées**, confirmant la **fiabilité de nos ventouses** dans les environnements les plus exigeants.
- Un **gage de confiance** pour vos applications
- Grâce à ces certifications, vous disposez de **produits fiables, sûrs et conformes aux réglementations européennes et internationales**.

