

DETERMINACION DE LA MANGUERA

Para obtener el máximo resultado es necesario identificar o definir la manguera más idónea para cada aplicación, teniendo en cuenta todas las condiciones de uso a las cuales va a ser sometida. Por consiguiente, se debe contar con toda la información debajo descripta para una correcta determinación o desarrollo.

1 DATOS DIMENSIONALES

- a * Diámetro interno
- b * Diámetro externo
- c * Longitud neta determinada con o sin terminales
- d * Tolerancia (Norma o particulares)

2 TIPO DE SERVICIO O UTILIZACION

- a * Tipo de fluido y/o nombre químico
- b * Aromaticidad
- c * Concentración
- d * Temperatura
- e * Características y granulometría de sólidos
- f * Velocidad del fluido
- g * Requerimientos de aplicación bajo norma

3 CONDICIONES OPERATIVAS

- a * Impulsión
- b * Aspiración
- c * Impulsión y aspiración
- d * Presión de: trabajo
prueba
rotura
- e * Presión pulsante
- f * Flexibilidad
- g * Radio de curvatura requerido
- h * Geometría de instalación
- i * Condiciones externas

4 MANGUERAS SIN TERMINALES

- a * Longitud de fabricación standard
- b * Longitud según necesidad
- c * Con o sin manchón
- d * Extremos sellados
- e * Diámetro interno. Extremos expandidos o iguales

5 CON TERMINALES NO VULCANIZADOS

- a * Tipo de terminales
- b * Macho/Hembra o combinación
- c * Tipo rosca
- d * Tipo asiento
- e * Prensados
- f * Reutilizables
- g * Abrazaderas o grampas
- h * Tipo de material del terminal
- i * Tipo de bridas o acoplamientos

6 CON TERMINALES VULCANIZADOS

- a * Rectos (con o sin bisel)
- b * Con bridas
 - Lap Joint
 - Welding-Neck
 - Slip-on
 - Ring-Joint
 - Flat/Raise Face
- c * Norma
- d * Serie
- e * Tratamiento/Protección

7 REQUERIMIENTOS O CARACTERISTICAS ESPECIALES

- a * Electricamente continua
- b * Electricamente discontinua
- c * Resistente a: llama
 - baja temperatura
 - alta temperatura
- d * Protecciones especiales
- e * **Uso alimentario**

8 CONTROL Y TIPO DE EMBALAJE

9 NORMAS, ESPECIFICACIONES, REGLAMENTACIONES ESPECIALES, etc.