

Engineering progress
Enhancing lives

REHAU Silikonclips – Veredlung für Fruchtgemüse

Anwendung

Clips zur Veredelung von Fruchtgemüse (Tomaten, Auberginen, Wassermelonen)

Eigenschaften

- Pflanzenverträglichkeit durch die FH Weihenstephan geprüft und bestätigt
- Hoher Veredelungserfolg
- Gleichmäßige Pflanzenentwicklung nach der Veredelung
- Physiologisch unbedenklich
- Dauerhaft flexibel und weich, ohne Quetschgefahr für Ihre Pflanzen
- Ohne Weichmacher
- Hitzebeständig und sterilisierbar
- Optimierte Raumform
- Leichte Handhabung

Material

RAU-SIK 6602

Temperaturbeständigkeit

-60 °C bis +200 °C

Mindestabnahmemenge

150.000 Stck.

Kundenspezifische Entwicklungen bzgl. Form, Härte oder Länge auf Anfrage möglich.

Lieferung von Bundware für automatische Veredelungsmaschinen möglich.

Materialnummer	Bohrungs- durchmesser mm	Länge der Clips (+/- 0,8 mm) mm
18565931001	1,3	12,2
18565791001	1,6	12,2
18565091001	2,1	12,8
18565141001	2,7	12,8