

Pies de máquina NGI Tipo M

Pie higiénico nivelable en acero inoxidable con goma FDA. Compensa 5° de desnivel y facilita la limpieza en entornos sanitarios.



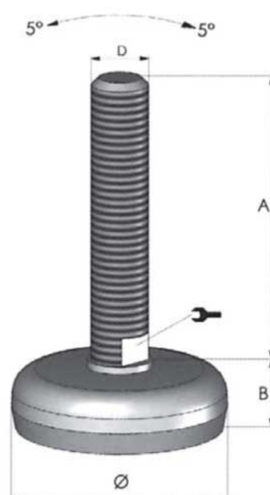
Los pies de máquina **NGI tipo M**, distribuidos por AMC MECANOCAUCHO®, han sido diseñados para ofrecer una solución higiénica, estable y nivelable en maquinaria destinada a entornos con altos requisitos de limpieza. Fabricados íntegramente en **acero inoxidable**, su construcción combina robustez y facilidad de mantenimiento, cumpliendo los estándares de higiene exigidos en la industria alimentaria, farmacéutica y de procesado.

El cuerpo del pie presenta un **diseño redondeado y sin aristas**, lo que facilita las tareas de limpieza y evita la acumulación de residuos o contaminantes. La base incorpora una **goma encastrada homologada según normativa FDA**, apta para el contacto con productos alimenticios, que proporciona un excelente agarre antideslizante y una amortiguación básica frente a vibraciones.

Gracias a su geometría, el pie **puede compensar hasta 5° de desnivel** entre el suelo y la base del equipo, garantizando un apoyo completo y estable incluso en superficies ligeramente irregulares. Su sistema de vástago roscado permite una nivelación rápida y precisa, asegurando un reparto uniforme del peso sobre los puntos de apoyo.

Planos

M-50 M-10X100 / M-50 M-12X100 / M-75 M-10X100 / M-75 M-12X100 / M-75 M-16X100 / M-75 M-16X150 / M-105 M-20X150 / M-100 M-12X150 / M-100 M-16X150 / M-100 M-20X150 / M-125 M-16X150 / M-125 M-20X150



Tipo	Carga Máx.(kg)	A(mm)	B(mm)	D(mm)	Ø(mm)	Código	Peso(kg)
M-50 M-10X100	400	106	23	M-10	50	159001	0.323
M-50 M-12X100	400	106	23	M-12	50	159002	0.16
M-75 M-10X100	1000	106	24	M-10	75	159003	0.274
M-75 M-12X100	1000	106	24	M-12	75	159004	0.29
M-75 M-16X100	1000	106	24	M-16	75	159005	0.361
M-75 M-16X150	1000	147	24	M-16	75	159006	0.408
M-105 M-20X150	1200	147	32	M-20	105	159010	0.799
M-100 M-12X150	2200	147	34	M-12	100	159007	0.726
M-100 M-16X150	2200	147	34	M-16	100	159008	0.809
M-100 M-20X150	2200	147	34	M-20	100	159009	0.911
M-125 M-16X150	3000	147	39	M-16	125	159011	1.132
M-125 M-20X150	3000	147	39	M-20	125	159012	1.245

Características Técnicas

- Fabricados íntegramente en acero inoxidable de alta calidad
- Diseño redondeado, liso y sin cavidades para una limpieza fácil y completa
- Base con goma encastrada homologada FDA para contacto alimentario
- Capacidad de compensar hasta 5° de desnivel entre el suelo y la máquina
- Nivelación precisa mediante vástago roscado y tuercas de reglaje
- Excelente resistencia a productos químicos y agentes de limpieza
- Solución higiénica y duradera para maquinaria alimentaria y farmacéutica

Ventajas

Instalación sencilla

Este soporte no requiere un gran esfuerzo en adaptar la estructura para poder instalar el soporte.

Protección anticorrosiva superior

Las partes metálicas de este antivibratorio se fabrican en INOXIDABLE para evitar la corrosión en los ambientes mas exigentes.

