

Le Streamline est actuellement le véritable goutteur intégré à régime turbulent et à paroi fine disponible en 150 et 200 micron. La technologie de pointe permet l'injection du goutteur durant l'extrusion. Ce procédé assure à l'ensemble goutteur/tube des caractéristiques hydrauliques et physiques exceptionnelles. Le Streamline est parfaitement adapté à la culture des fraises, tomates, melons, asperges, etc.



» **Données techniques du goutteur**

Pression max (bar)	Débit nominal (l/h)	Débit a press max (l/h)	Dimensions du labyrinthe hauteur - largeur - longueur (mm)	Área filtración (mm <sup>2</sup> )	Constante k	Exponente k
0.80-1.00	0.72	0.66-0.72	0.58 x 0.47 x 26.0	13.0	0.238	0.48
0.80-1.00	1.05	0.95-1.05	0.52 x 0.50 x 13.0	13.0	0.373	0.45
0.80-1.00	1.60	1.49-1.60	0.67 x 0.65 x 13.0	13.0	0.568	0.45

» **Données techniques de la ligne**

Ligne	Diamètre intérieur (mm)	Épaisseur (mm)	Diamètre extérieur (mm)	Pression max (bar)	KD
17/15	16.20	0.15	16.5	0.80	0.10
17/20	16.20	0.20	16.6	1.00	0.10

» **Tableau débit/pression**

Mod	Pression (bar)										
	0.45	0.50	0.55	0.60	0.65	0.7	0.75	0.8	0.9	1.00	
L/h	0.72	0.49	0.52	0.54	0.56	0.58	0.61	0.63	0.65	0.68	0.72
	1.05	0.73	0.77	0.80	0.84	0.87	0.9	0.92	0.95	1.00	1.05
	1.60	1.12	1.17	1.22	1.27	1.32	1.36	1.41	1.45	1.53	1.60

» **Avantages du Streamline**

- Goutteur intégré à labyrinthe TURBONET à régime turbulent
- Peu sensible au colmatage: large section de passage, faible longueur du labyrinthe, et prise d'eau équipée d'un pré-filtre
- Fabrication du tube par extrusion garantissant une grande résistance à la pression
- Uniformité de fabrication inégalée à ce jour: CV < 4%
- Très résistant à la pression: fabrication en PE d'haute densité par extrusion et non par thermo-collage
- Insensible aux fertilisants et produits chimiques utilisés habituellement en agriculture.
- Goutteur de bas débit: on peut utiliser des distances très courtes entre goutteurs
- Lignes très longues avec une grande uniformité du débit: simplification des installations

Longueur de la ligne (m) à 10% d'UE. Pression d'entrée 1.0 bar

**Goutteur de 0,72 l/h**

Pente %		Espacement entre goutteurs			
		0.20	0.30	0.40	0.50
Ascendant	2	76	85	89	92
	1	101	122	137	148
	0	132	176	214	248
Décendant	-1	162	228	292	356
	-2	192	284	120	110

**Goutteur de 1,05 l/h**

Pente %		Espacement entre goutteurs			
		0.20	0.30	0.40	0.50
Ascendant	2	73	85	93	98
	1	90	112	128	142
	0	108	144	176	205
Décendant	-1	124	173	219	264
	-2	142	205	268	333

**Goutteur de 1,60 l/h**

Pente %		Espacement entre goutteurs			
		0.20	0.30	0.40	0.50
Ascendant	2	62	74	82	89
	1	72	91	106	119
	0	83	110	134	156
Décendant	-1	91	126	159	190
	-2	102	145	187	229