

BIOVAST



FOOD & BEVERAGE

Lebensmittelindustrie
Reinigungsschläuche



EINSATZBEREICH

Für Reinigungs-, Wasch- und Spülarbeiten in Betrieben der Lebensmittelindustrie; Dampfstrahlen bei Temperaturen bis +165 °C.

Geeignet für Anwendungen, bei denen der Schlauch aufgerollt ist.

Auch geeignet für die Förderung von wässrigen, säure-, alkohol- (bis 70%) oder fetthaltigen flüssigen Lebensmitteln.

TECHNISCHE MERKMALE

- Ein robuster Reinigungsschlauch speziell entwickelt für die Anforderungen in Molkereien, Fleisch verarbeitenden Betrieben, Konservenfabriken, Fischmärkten, etc.
- Hohe Flexibilität.
- Nicht abfärbende Schlauchdecke.
- Hervorragendes Verhalten gegenüber tierischen und pflanzlichen Fetten.
- Enthält keinerlei Phtalate.

AUFBAU

Seele: NBR, weiß, glatt.

Karkasse: synthetisches Textilgeflecht.

Decke: NBR/PVC, blau, nicht abfärbend, glatt.

Einsatztemperatur:

Wasser: -20 °C bis +100 °C bei 20bar.

Satt- bzw. überhitzter Dampf: +165 °C bei 6bar.

NORM UND ZULASSUNG

EU Verordnungen Nr. 1935/2004, 2023/2006.



FDA Richtlinie Nr. 21 CFR 177.2600.



BfR Empfehlung XXI Kat. 2.



Französische Gesetzgebung.



Alle erforderlichen Migrationstests wurden vom IANESCO Institut in Poitiers, Frankreich durchgeführt und als konform bestätigt.

SCHLAUCHARMATUREN

Es sind speziell entwickelte Kupplungen verfügbar. Bitte setzen Sie sich mit uns in Verbindung. Wir beraten Sie gerne, damit Sie Ihre optimalen Kupplungen erhalten.

und Prägemarkierung: Woche - Jahr - batch number - 165 °C - 6BAR



**FOOD & BEVERAGE****BIOVAST**

INNEN-Ø mm	AUSSEN-Ø mm	BETRIEBS- DRUCK (DAMPF) bar	BETRIEBS- DRUCK (WASSER) bar	BERST- DRUCK bar	BIEGE- RADIUS mm	GEWICHT kg/m	STANDARD- LIEFER- LÄNGEN m	ARTIKEL-NR.	LAGER () oder MB m
13.0 ±0.8	23.0 ±0.9	6	20	60	65	0.36	20	0200331	
13.0 ±0.8	23.0 ±0.9	6	20	60	65	0.36	40	0200332	
13.0 ±0.8	23.0 ±0.9	6	20	60	65	0.36	60	0071327	
13.0 ±0.8	23.0 ±0.9	6	20	60	65	0.36	80	0200328	
16.0 ±1.0	26.0 ±1.0	6	20	60	85	0.43	20	0200333	
16.0 ±1.0	26.0 ±1.0	6	20	60	85	0.43	40	0200334	
16.0 ±1.0	26.0 ±1.0	6	20	60	85	0.43	80	0200329	
19.0 ±1.0	31.0 ±1.0	6	20	60	100	0.59	20	0200335	
19.0 ±1.0	31.0 ±1.0	6	20	60	100	0.59	40	0200336	
19.0 ±1.0	31.0 ±1.0	6	20	60	100	0.59	80	0200330	
25.0 ±1.0	37.0 ±1.0	6	20	60	125	0.69	20	0200337	
25.0 ±1.0	37.0 ±1.0	6	20	60	125	0.69	40	0200338	

Längentoleranz: ±1% (gemäß Norm ISO 1307).

Digital version

