

# ALIKLER D



## FOOD & BEVERAGE

Lebensmittelindustrie  
Förderschläuche



### EINSATZBEREICH

Förderung von Lebensmitteln- auch fetthaltig: Wein, Bier, Milch, Öl, Saft, Alkohol bis 95%.

Ausrüstung von Entladeanlagen.

Stationären Verarbeitungs- und Abfüllanlagen, Silofahrzeugen für flüssige Lebensmittel.

### TECHNISCHE MERKMALE

- † Die glatte, weiße Schlauchseele verhindert Mikrobenbildung und genügt strengsten lebensmittelrechtlichen Vorschriften.
- † Außergewöhnliche Flexibilität: der Schlauch verkraftet problemlos kleinste Biegeradien (kein Abknicken).
- † Unempfindlich gegenüber Temperaturschwankungen.
- † Beständig gegenüber den meisten angewandten Reinigungsmitteln (siehe unsere Reinigungshinweise) oder Dampf max.130 °C.
- † Die Schlauchdecke ist abriebfest und färbt nicht ab.
- † Enthält keinerlei Phtalate.

### AUFBAU

Seele: NBR, weiß, glatt.

Karkasse: synthetische Textilgeflechte mit eingearbeiteten PET Spiralen für ID  $\geq$  50 mm.

Decke: NBR/PVC, blau.

Einsatztemperatur: -30 °C bis +100 °C.

### 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

Speziell entwickelte Armaturen sind auf Anfrage erhältlich. Bitte kontaktieren Sie uns für weitere Informationen, um die optimale Verbindungen für die Schlauchleitungen zu erhalten.

### ZUSATZINFORMATIONEN

Bitte beachten Sie unsere Reinigungsrichtlinien, die auf Anfrage und auf unserer Website erhältlich sind.

RG

ALIKLER D



FDA



Made in France

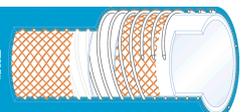


TRELLEBORG

ALIKLER D



FDA



**FOOD & BEVERAGE****ALIKLER D**

INNEN-Ø mm	AUSSEN-Ø mm	BETRIEBS- DRUCK bar	BERST- DRUCK bar	UNTER- DRUCK bar	BIEGE- RADIUS mm	GEWICHT kg/m	MAX. LÄNGE m	ARTIKEL-NR.	LAGER ( ) oder MB m
32.0 -0/+1	44.0 ±1.5	15	40	0.7	220	1	20	0061567	┆
32.0 -0/+1	44.0 ±1.5	15	40	0.7	220	1	40	0061568	┆
38.0 -0/+1	51.0 ±1.5	15	40	0.7	265	1.2	20	0061569	┆
38.0 -0/+1	51.0 ±1.5	15	40	0.7	265	1.2	40	0061570	┆
50.0 -0/+1	66.0 ±1.5	15	40	0.7	210	1.97	20	0061571	┆
50.0 -0/+1	66.0 ±1.5	15	40	0.7	210	1.97	40	0061572	┆
63.0 -0/+1	79.0 ±1.5	15	40	0.7	270	2.38	20	0061573	┆
63.0 -0/+1	79.0 ±1.5	15	40	0.7	270	2.38	40	0061574	┆
75.0 -0/+1	91.0 ±1.5	15	40	0.7	290	2.85	20	0061575	┆
75.0 -0/+1	91.0 ±1.5	15	40	0.7	290	2.85	40	0061576	┆
76.0 -0/+1	92.0 ±1.5	15	40	0.7	300	3.22		5603141	┆
100.0 -0/+1	117.0 ±1.5	15	40	0.7	500	3.81	20	0061577	┆
100.0 -0/+1	117.0 ±1.5	15	40	0.7	500	3.81	40	0061578	┆

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

Digital version

