BIOVAST RED

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, lebensmitteltauglich, ölbeständig, weiß, glatt.
Karkasse: synthetisches Textilgeflecht.
Decke: NBR/PVC öl- und witterungsbeständig, rot, glatt.
Einsatztemperatur: Wasser: -20 °C to +100 °C/WP=20bar. Dampf: +165 °C/6bar.

NORM UND ZULASSUNG

EU Verordnungen Nr. 1935/2004, 2023/2006.	EU
FDA Richtlinie Nr. 21 CFR 177.2600.	FDA
Französische Gesetzgebung.	RF
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 RED**



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 (l) oder MB m
13.0 ±0.8	23.0 ±0.9	6	20	60	65	0.36	20	5513767	l
13.0 ±0.8	23.0 ±0.9	6	20	60	65	0.36	40	5513768	l
13.0 ±0.8	23.0 ±0.9	6	20	60	65	0.36	60	5513769	l
16.0 ±1.0	26.0 ±1.0	6	20	60	85	0.43	20	5513770	1120
19.0 ±1.0	31.0 ±1.0	6	20	60	100	0.59	20	5513772	l
19.0 ±1.0	31.0 ±1.0	6	20	60	100	0.59	40	5513773	l
25.0 ±1.0	37.0 ±1.0	6	20	60	125	0.69	20	5513774	420
25.0 ±1.0	37.0 ±1.0	6	20	60	125	0.69	40	5513775	400

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