

# 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.



**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

