

VENDANGE



FOOD & BEVERAGE

Lebensmittelindustrie
Förderschläuche



EINSATZBEREICH

Transport von Maische, Befüllen und Entleeren der Weinpresse.

TECHNISCHE MERKMALE

- ¹ Aussergewöhnliche Flexibilität und besonders geringes Gewicht auf Grund der innovativen Deckenqualität, hervorragende Gleitfähigkeit auf Keramikböden.
- ¹ Die weiße, glatte Schlauchseele verhindert Mikrobebildung und genügt strengsten lebensmittelrechtlichen Vorschriften in den Vereinigten Staaten und Europa.
- ¹ Beständig gegenüber den meisten angewandten Reinigungsmitteln (siehe unsere Reinigungshinweise) oder Dampf max.110°C bis zu 10 Minuten.
- ¹ Nicht abfärbende Schlauchdecke.
- ¹ Enthält keinerlei Phtalate.

AUFBAU

Seele: NR, weiß, glatt.

Karkasse: synthetische Textileinlagen mit eingearbeiteten Stahlspiralen.

Decke: spezielle Entwicklung auf Polymer Basis, rot.

Einsatztemperatur: -30°C bis +80°C.

NORM UND ZULASSUNG

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



FDA Richtlinie Nr. 21 CFR 177.2600.



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.



**FOOD & BEVERAGE****VENDANGE**

INNEN-Ø mm	AUSSEN-Ø mm	BETRIEBS- DRUCK bar	BERST-DRUCK bar	BIEGE-RADIUS mm	GEWICHT kg/m	STANDARD- LIEFER- LÄNGEN m	ARTIKEL-NR.	LAGER (,) oder MB m
100.0 -0/+1	117.0 ±1.5	6	18	140	3.32	20	5026072	α
125.0 -0/+2	142.5 ±2.0	6	18	170	4.1	10	5501457	α
125.0 -0/+2	142.5 ±2.0	6	18	170	4.1	20	5501458	ι
150.0 -0/+2	167.5 ±2.0	6	18	200	4.97	20	5501460	ι

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

α Je nach Lagerbestand.

Digital version

