



TRIX® MULTIFOOD - blau

Der vielseitige Lebensmittelschlauch

Einsatzmöglichkeiten

TRIX® MULTIFOOD ist der universelle Schlauch für Nahrungsmittelbetriebe aller Art. Neben Molkereien, Käsereien, Margarinefabriken, Großküchen, Fischwaren- und Fischkonservenfabriken sowie Brauereien und Schlachthöfen kann er auch in Ölmühlen, Abdeckereien, Großfleischereien und Marmeladenfabriken zum Einsatz kommen. Der Schlauch ist geeignet zum Durchleiten von Milch, Molke und Heißwasser mit Temperaturen bis 90°C.

Kennzeichnung

„Continental ContiTech TRIX® MULTIFOOD DN 13 PN 20 BAR / 290 PSI Glas-/Gabel-Symbol FDA Made in Germany“ auf blauem Untergrund

Beschreibung

- › Weiße, homogene, porenfreie, NBR-Innenschicht, absolut geruchs- und geschmacksneutral
- › Druckträger: synthetische Garne
- › Blaue, glatte NBR-Außenschicht, ozon-, witterungs-, UV-, öl- und fettbeständig, abriebfest
- › Betriebsdruck bis 20 bar / 290 psi
- › Temperaturbeständigkeit von von -20°C bis +90°C / -4°F bis +194°F
- › Dämpfbar bis 6 bar / 87 psi (+164°C / +327°F) zum Sterilisieren max. 10min - nur offenes System
- › Entspricht den Anforderungen der EG 1935/2004 und EG 2023/2006
- › Entspricht FDA (21 CFR 177.2600)

Technische Daten

Nennweite	Innen-Ø	Wanddicke	Länge	Betriebsdruck		Mindest Berstdruck		Kleinsten Biegeradius	Gewicht
				bar	psi	bar	psi		
1/2	13	5,0	40	20	290	60	870	95	430
5/8	16	5,0	40	20	290	60	870	115	500
3/4	19	6,0	40	20	290	60	870	150	700
1	25	7,0	40	20	290	60	870	200	1050

Druckangaben bezogen auf Raumtemperatur / Hoher Druck und/oder Temperatur führen zu einer Verkürzung der Lebensdauer

