



TRIX® MULTIFOOD - BLUE

Uniwersalny wąż do branży spożywczej

Zastosowanie:

Rzeźnie, piekarnie, wytwórnie serów, kuchnie komercyjne, mleczarnie, przetwarzanie ryb, wytwórnie dżemów, rzeźnie wielkoskalowe, wytwórnie margaryny, olejarnie, zakłady mięsne

Środki przepływowe:

Gorąca woda, płynna żywność oleista i tłusta, woda

Znakowanie:

Na niebieskim tle "Continental TRIX® MULTIFOOD DN 13 PN 20 BAR / 290 PSI Glas-/Gabel-Symbol FDA Made in Germany"










Norma:

FDA Regulation 1772600
 EU 1935/2001 2023/2006

Budowa:

- **warstwa wewnętrzna:** NBR, Neutralny dla smaku i zapachu, jednorodny, nieporowaty
- **wzmocnienia:** Włókna syntetyczne
- **okładzina:** NBR, niebieski, gładki, odporny na tarcie, oleje i tłuszcze, odporny na ozon, warunki atmosferyczne i promieniowanie UV
- **ciśnienie robocze do:** 20 bar / 290 psi
- **zakres temperatur:** od -20 °C / -4 °F do +90 °C / +194 °F
- **przy ograniczonym przepływie do:** +164 °C / +327 °F (maks. 10 minut) do 6 bar / 87 psi - tylko w układzie otwartym
- **dalsze właściwości:**
 - Długi okres eksploatacji
 - Zalecana armatura DINGA® do zastosowań zakładających użycie gorącej wody
 - Wytrzymały

Dane techniczne:

INDEX									
nr	mm	mm	mm	m	bar ¹	bar ¹	bar ¹	szac. mm	szac. g/m
-	13	5	23	40	20	60	-	95	430
-	16	5	26	40	20	60	-	115	500
-	19	6	31	40	20	60	-	150	700
-	25	7	39	40	20	60	-	200	1050

1 - Ciśnienie oparte na temperaturze pokojowej / Wysokie ciśnienie i/lub temperatura prowadzą do zmniejszenia trwałości elementów składowych.

Informacje mają charakter wyłącznie orientacyjny, podane wymiary i wagi są przybliżone. Zastrzegamy sobie prawo do zmiany lub uzupełnienia specyfikacji, jeśli uznamy to za konieczne.