



# TRIX® MULTIFOOD - WHITE

## Niezawodne, uniwersalny

### 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 białym 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, biały, 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 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 <sup>1</sup>	bar <sup>1</sup>	bar <sup>1</sup>	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.