



ALIKLER G2

Lebensmittelindustrie - Förderschläuche

Seite 1 von 2

EINSATZBEREICH

Saug- und Druckförderung von Lebensmittel- auch fetthaltigen: z.B. Wein, Bier, Milch, Öl, Saft, Alkohol bis 95%. Ausrüstung von Entladestationen, stationären Verarbeitungs- und Abfüllanlagen und Silofahrzeugen für flüssige Lebensmittel. Heißluftschlauch (kein Kompressor) für Silofahrzeuge max. bis +120°C.

TECHNISCHE MERKMALE

- Aussergewöhnliche Flexibilität, komfortable Handhabung.
- Die glatte, weiße Schlauchseele verhindert Mikrobenbildung und genügt strengsten lebensmittelrechtlichen Vorschriften.
- Der Schlauch verkraftet problemlos kleinste Biegeradien.
- Beständig gegenüber den meisten in der Lebensmittelindustrie angewandten Reinigungsmitteln (siehe unsere Reinigungshinweise) oder Dampf max.130°C.
- Unempfindlich gegenüber Temperaturschwankungen.
- Abriebfeste und nicht abfärbende Schlauchdecke.
- Enthält keinerlei Phtalate.

AUFBAU

- Seele: NBR, lebensmitteltauglich, ölbeständig, weiß, glatt.
- Karkasse: synthetische Textilgeflechte mit eingearbeiteten Stahlspiralen..
- Decke: NBR/PVC, witterungsbeständig, blau, fein stoffgemustert.
- Einsatztemperatur: -30°C bis +100°C

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

Speziell entwickelte Armaturen sind auf Anfrage erhältlich. Bitte kontaktieren Sie uns für weitere Informationen, um die optimalen Verbindungen für die Schlauchleitungen zu erhalten.

ZUSATZINFORMATIONEN

Bitte beachten Sie unsere Reinigungsrichtlinien, die auf Anfrage und auf unserer Website erhältlich sind.



Processing Equipment – ALIKLER G2

INNEN-Ø mm	AUSSEN-Ø mm	BETRIEBS- DRUCK Bar	BERST- DRUCK Bar	UNTER- DRUCK bar	BIEGE- RADIUS mm	GEWICHT kg/m	STANDARD - LIEFER- LÄNGEN M
25.0 -0/+1	37.0 ±1.0	10	30	0.9	40	0.92	20
25.0 -0/+1	37.0 ±1.0	10	30	0.9	40	0.92	40
32.0 -0/+1	44.0 ±1.0	10	30	0.9	55	1.1	20
32.0 -0/+1	44.0 ±1.0	10	30	0.9	55	1.1	40
38.0 -0/+1	50.0 ±1.0	10	30	0.9	65	1.26	20
38.0 -0/+1	50.0 ±1.0	10	30	0.9	65	1.26	40
45.0 -0/+1	57.0 ±1.0	10	30	0.9	90	1.45	20
45.0 -0/+1	57.0 ±1.0	10	30	0.9	90	1.45	40
50.0 -0/+1	62.0 ±1.5	10	30	0.9	100	1.77	20
50.0 -0/+1	62.0 ±1.5	10	30	0.9	100	1.77	40
50.0 -0/+1	65.0 ±1.5	10	30	0.9	100	2.24	20
50.0 -0/+1	65.0 ±1.5	10	30	0.9	100	2.24	40
53.0 -0/+1	65.0 ±1.5	10	30	0.9	110	1.86	20
53.0 -0/+1	65.0 ±1.5	10	30	0.9	110	1.86	40
63.0 -0/+1	76.0 ±1.5	10	30	0.9	135	2.24	20
63.0 -0/+1	76.0 ±1.5	10	30	0.9	135	2.24	40
70.0 -0/+1	84.5 ±1.5	10	30	0.9	175	3.07	20
70.0 -0/+1	84.5 ±1.5	10	30	0.9	175	3.07	40
75.0 -0/+1	89.5 ±1.5	10	30	0.9	190	3.29	20
75.0 -0/+1	89.5 ±1.5	10	30	0.9	190	3.29	40
75.0 -0/+1	91.0 ±1.5	10	30	0.9	190	3.53	20
75.0 -0/+1	91.0 ±1.5	10	30	0.9	190	3.53	40
76.0 -0/+1	90.5 ±1.5	10	30	0.9	200	3.45	40
89.0 -0/+1	104.5 ±1.5	10	30	0.9	275	3.89	20
89.0 -0/+1	104.5 ±1.5	10	30	0.9	275	3.89	40
100.0 -0/+1	115.5 ±1.5	10	30	0.9	400	4.4	20
100.0 -0/+1	115.5 ±1.5	10	30	0.9	400	4.4	40
125.0 -0/+1	145.5 ±2.0	10	30	0.9	600	6.74	10
125.0 -0/+1	145.5 ±2.0	10	30	0.9	600	6.74	20
150.0 -0/+1	171.5 ±2.0	10	30	0.9	700	8.35	10
150.0 -0/+1	171.5 ±2.0	10	30	0.9	700	8.35	20

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

⊠ Je nach Lagerbestand.