



KLENET

Lebensmittelindustrie - Reinigungsschläuche

Seite 1 von 2

EINSATZBEREICH

Lebensmittel- Heißwasserschlauch für alle Bereiche der Lebensmittelindustrie.

Reinigen von Böden, Wasch- bzw. Abspülarbeiten in Molkereien, Schlachthöfen, Konservenfabriken usw.

TECHNISCHE MERKMALE

- Hohe Flexibilität und leichte Handhabung bei kleinsten Biegeradien.
- Glatte, weiße Schlauchseele, die Bakterien keinen Nährboden bietet.
- Entspricht strengsten europäischen und amerikanischen Lebensmittelvorschriften.
- Nicht abfärbende Schlauchdecke mit hervorragendem Verhalten gegenüber tierischen und pflanzlichen Fetten.
- Enthält keinerlei Phtalate.

AUFBAU

Seele: NBR, weiß, glatt.
Karkasse: synthetische Textileinlage.
Decke: NBR/PVC nicht abfärbend, blau, glatt.
Einsatztemperatur: -20°C bis +95°C.

NORM UND ZULASSUNG

EU Verordnungen Nr. 1935/2004, 2023/2006.
FDA Richtlinie Nr. 21 CFR 177.2600.
BfR Empfehlung XXI Kat. 3.
Französische Gesetzgebung
Alle erforderlichen Migrationstests wurden vom IANESCO Institut in Poitiers, Frankreich durchgeführt und als konform bestätigt.

SCHLAUCHARMATUREN

Es sind speziell entwickelte Kupplungen verfügbar. Bitte setzen Sie sich mit uns in Verbindung. Wir beraten Sie gerne, damit Sie Ihre optimalen Kupplungen erhalten.

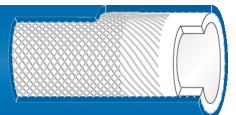
ZUSATZINFORMATIONEN

Nicht für Wash-Down Pistolen empfohlen.

TRELLEBORG

KLENET -  - WP 10 BAR

95°C - Made in France



Prägemarkierung: Woche - Jahr - batch number

INNEN-Ø mm	AUSSEN-Ø mm	BETRIEBS- DRUCK bar	BERST-DRUCK bar	BIEGE-RADIUS mm	GEWICHT kg/m	STANDARD- LIEFER- LÄNGEN M
13.0 ±0.5	21.4 ±0.7	10	30	80	0.3	20
13.0 ±0.5	21.4 ±0.7	10	30	80	0.3	40
13.0 ±0.5	21.4 ±0.7	10	30	80	0.3	60
13.0 ±0.5	21.4 ±0.7	10	30	80	0.3	120
16.0 ±0.7	25.0 ±0.8	10	30	95	0.38	20
16.0 ±0.7	25.0 ±0.8	10	30	95	0.38	40
16.0 ±0.7	25.0 ±0.8	10	30	95	0.38	60
16.0 ±0.7	25.0 ±0.8	10	30	95	0.38	120
19.0 ±0.7	28.4 ±0.8	10	30	115	0.48	20
19.0 ±0.7	28.4 ±0.8	10	30	115	0.48	40
19.0 ±0.7	28.4 ±0.8	10	30	115	0.48	60
25.0 ±1.0	35.0 ±1.1	10	30	155	0.62	20
25.0 ±1.0	35.0 ±1.1	10	30	155	0.62	40
25.0 ±1.0	35.0 ±1.1	10	30	155	0.62	60

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