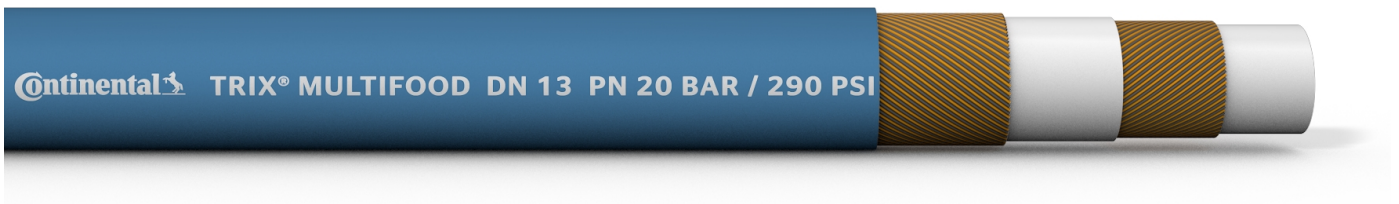




TRIX® MULTIFOOD - BLAU

Unschlagbares Universaltalent



KENNZEICHNUNG: auf blauem Untergrund "Continental TRIX® MULTIFOOD DN 13 PN 20 BAR / 290 PSI Glas-/Gabel-Symbol FDA Made in Germany"

ANWENDUNGEN

Abdeckereien, Bäckereien, Fischwaren- und Fischkonservenfabriken, Großfleischereien, Großküchen, Käseereien, Margarinefabriken, Marmeladenfabriken, Molkereien, Ölmühlen, Schlachthöfe

DURCHFLUSSMEDIUM

Flüssige, öl- und fetthaltige Nahrungsmittel, Heisswasser, Wasser

NORMEN / ZERTIFIKATE



SPEZIFIKATIONEN

Innenschicht:	NBR, weiß, absolut geruchs- und geschmacksneutral, homogen, porenfrei
Druckträger:	Synthetische Garne
Außenschicht:	NBR, blau, glatt, abriebfest, öl- und fettbeständig, ozon-, witterungs- und UV-beständig
Betriebsdruck bis:	20 bar / 290 psi
Temperaturbeständigkeit:	von -20 °C / -4 °F bis +90 °C / +194 °F
Dämpfbar bis:	+164 °C / +327 °F (max. 10 Minuten) bis 6 bar / 87 psi - nur offenes System
Weitere Eigenschaften:	Empfohlenes Armaturensystem: DINGA® Wassersparpistole für Heisswasseranwendungen Langlebig Robust

TECHNISCHE DATEN

Nennweite	Innen-Ø	Wanddicke	Außen-Ø	Länge	Betriebsdruck	Mindest Berstdruck	Kleinster Biegeradius	Gewicht		
zoll/inch	mm	mm	mm	m	bar	psi	ca. mm	ca. g/ m		
1/2	13	5	23	40	20	290	60	870	95	430
5/8	16	5	26	40	20	290	60	870	115	500
3/4	19	6	31	40	20	290	60	870	150	700
1	25	7	39	40	20	290	60	870	200	1050

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