



Hochdruckreinigungsschlauch für die Lebensmittelindustrie ALICLEAN/80

Beschreibung:	Langer, flexibler Hochdruckschlauch zum Hochdruckwaschen und Reinigen mit heißem Wasser in der Lebensmittelindustrie.
Einsatzgebiet:	Der ALICLEAN Hochdruckreinigungsschlauch ist speziell für den Einsatz in Molkereien, Schlachthöfen, Käsereien, der Konservenindustrie bzw. der Lebensmittelindustrie. Er eignet sich für mobile und stationäre Hochdruckreiniger.
Seele:	Weißer, spiegelglatter synthetischer Gummi-Innenseele. Konform nach FDA § 177.2600.
Einlage:	Hochreißfeste synthetische Garne als Druckträger.
Decke:	Blaue, glatte, nicht abfärbende, antimikrobielle Gummi-Außendecke. Beständig gegen tierische und pflanzliche Fette und Öle. Abriebfest sowie ozon- und witterungsbeständig.
Temperatur:	Von -30°C bis +100°C
Markierung:	THOR ALICEANANTIMICROBIAL WP 80 BAR; FDA (in weißer Schrift)

Artikel-Nr.	Nennweite in mm	Wandstärke in mm	Länge in m	Gewicht in kg/m	Biegeradius in mm	Betriebsdruck in bar	Berstdruck in bar
153824	13	4,0	100 m	0,28	80	80	240
	16	4,0	100 m	0,35	90	80	240
	19	4,5	100 m	0,43	120	80	240

Weitere NW Deckfarben bei Nachfrage. Die o.g. Werte beziehen sich auf Umgebungstemperaturen (20°C)

Wir fertigen komplett Schlauchleitungen ab einer Länge von 10 m, mit den entsprechenden Anschlussarmaturen für Sie.

Schlauchleitungen in NW 13 mit VA 1.4571 DKR 3/8" 60° Konus oder VA 1.4571 DKR 1/2" 60° Konus und VA 1.4571 Pressfassungen sind kurzfristig konfektioniert und lieferbar.