

Neuheit 2024-06 | 2024-38d

Saug- und Druckschlauch NBR für flüssige und fetthaltige Lebensmittel

## MULTIFOOD

### Eigenschaften

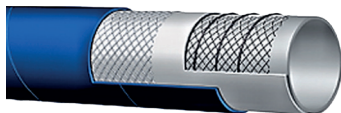
- flexibel, formstabil
- phthalatfrei (Weichmacherzusatz)
- Schlauchseele verhindert Mikrobenbildung (entspricht den Lebensmittel-Vorschriften der FDA und EU-Verordnung)

### Anwendungsgebiete

Milchsammelwagen-Schlauch, Füll-Schlauch in Molkereien, Saug- und Druckförder-Schlauch für flüssige Lebensmittel wie Säfte, Soda, Saucen, Suppen, fetthaltige Lebensmittel, alkoholische Getränke bis zu 75 % in Winzereien und Brauereien

### Material und technische Angaben

Seele: **NBR** (synthetischer Gummi), **weiss**, glatt  
 Einlage: **Synthetische Cordeinlage mit eingebetteter Stahldraht-Spirale**  
 Decke: **NR/EPDM**, **blau**, fein-stoffgemustert  
 Temperatur: **- 30 °C bis + 110 °C**, sterilisierbar mit Dampf bei + 130 °C für 30 Minuten  
 Vakuum: **0,9 bis 1,0 bar**  
 Normen: **EG 1935/2004, FDA 21 CFR 177.2600**



DN mm	Ø innen x aussen mm	Betriebs- druck bar	Berst- druck bar	Biege- radius mm	Rollen- länge m	Prod-No	Art-No	Preis brutto CHF/m
25	25 x 36	10	30	50	61	<b>MULTIFOOD 25x36</b>	736666	24.40
32	32 x 43	10	30	64	61	<b>MULTIFOOD 32x43</b>	736667	28.40
38	38 x 49	10	30	76	61	<b>MULTIFOOD 38x49</b>	736668	32.00
51	51 X 63	10	30	102	61	<b>MULTIFOOD 51x63</b>	736669	40.20
63	63 X 76	10	30	126	61	<b>MULTIFOOD 63x76</b>	736670	57.80
76	76 X 89	10	30	152	61	<b>MULTIFOOD 76x89</b>	736671	66.20

Preise exkl. MWST; Preisanpassungen jederzeit möglich

Nouveauté 2024-06 | 2024-38f

## Tuyau d'aspiration et de pression NBR pour les aliments liquides et gras

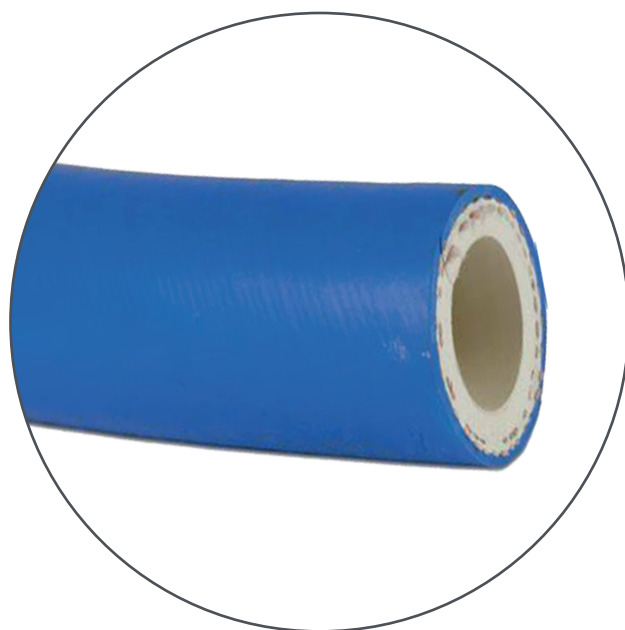
# MULTIFOOD

### Caractéristiques

- flexible, stabilité dimensionnelle
- sans phtalates (plastifiants)
- l'âme empêche le développement microbien (répond aux législations des denrées alimentaires FDA et EU)

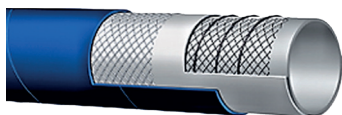
### Domaines d'utilisation

Pour eau chaude et vapeur Tuyau de véhicule de collecte du lait, tuyau de remplissage dans les laiteries, transport par aspiration et pression de produits alimentaires liquides tels que jus, sodas, sauces et soupes, alimentaires gras, refoulement de boissons alcoolisées jusqu'à 75 % dans les vignobles et les brasseries



### Matériel et données techniques

- Ame: **NBR** (caoutchouc synthétique), **blanche**, lisse  
 Renfort: **Insert en corde synthétique avec spirale en fil d'acier incorporée**  
 Chape: **NBR/EPDM, bleue**, structure étoffe  
 Température: **- 30 °C jusqu'à + 110 °C**, stérilisable à la vapeur à +130°C pendant 30 minutes  
 Vacuum: **0,9 jusqu'à 1,0 bar**  
 Normes: **EG 1935/2004, FDA 21 CFR 177.2600**



DN mm	Ø intérieur x extérieur mm	Pression de service bar	Pression d'éclatement bar	Rayon de courbure mm	Longueur de rouleau m	Prod-No	Art-No	Prix brut CHF/m
25	25 x 36	10	30	50	61	<b>MULTIFOOD 25x36</b>	736666	24.40
32	32 x 43	10	30	64	61	<b>MULTIFOOD 32x43</b>	736667	28.40
38	38 x 49	10	30	76	61	<b>MULTIFOOD 38x49</b>	736668	32.00
51	51 X 63	10	30	102	61	<b>MULTIFOOD 51x63</b>	736669	40.20
63	63 X 76	10	30	126	61	<b>MULTIFOOD 63x76</b>	736670	57.80
76	76 X 89	10	30	152	61	<b>MULTIFOOD 76x89</b>	736671	66.20

sans TVA; adaptation des prix possible à tout moment