

TRICOFLEX

Fluid solutions



Reinigungsschlauch für Lebensmittelindustrie

Thermoclean 100

(EU) N°10/2011

Thermoclean 100 ist ein sehr flexibler und widerstandsfähiger Reinigungsschlauch bei hohen, kontinuierlichen Temperaturen bis 100° C. Er ist beständig gegen pflanzliche und tierische Fette und viele bekannte Reinigungs- und Desinfektionsmittel. Thermoclean ist konform mit der Verordnung 10/2011/EG und damit der ideale Schlauch für die Lebensmittelindustrie. Der neue Qualitätsstandard für die professionelle Reinigung.

Sicherheitsfaktor 3 für Flüssigkeiten über dem empfohlenen Betriebsdruck.

Thermische Isolierung um Verletzungsgefahr zu minimieren.

Hohe Widerstandskraft gegenüber Druck- und Wärmestößen (10.000 Zyklen getestet)

Extreme mechanische Festigkeit und Verbundhaftung der einzelnen Schlauchschichten garantieren für Qualität und Sicherheit in der Anwendung.

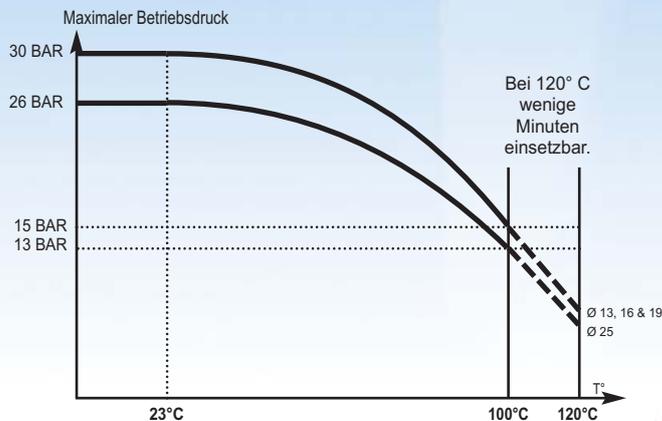
Markierung : THERMOCLEAN 100  (EU) N° 10/2011 ALIMENTAIRE Ø inn [BD] BAR/100°C  [Chargennummer]

Innendurchmesser (mm)	13	16	19	25	
Längen (m)	20	145571	145655	145671	145597
	40	145584	145668	145684	145697



Betriebsdruck und Temperatur

Ø 13 bis 19 mm : 30 bar (20°C), 15 bar (100°C)



Fünfschichtige Konstruktion aus mit VO 10/2011 konformen Materialien. Hohe thermische Beständigkeit und Haftung zwischen den Schichten. Beständig gegen Fette und vielen Reinigungs- und Desinfektionsmitteln.

Sofort Lieferbar.

