

TRIX-MULTI-FOOD® Der vielseitige Lebensmittelschlauch



Kennzeichnung: PHOENIX TRIX-MULTI-FOOD Made in Germany FDA geprüft, auf blauem oder weissem Untergrund

Einsatzmöglichkeiten:

TRIX-MULTI-FOOD® ist der universelle Schlauch für Nahrungsmittelbetriebe aller Art. Neben Molkereien, Käsereien, Margarinefabriken, Großküchen, Fischwaren- und Fischkonservenfabriken sowie Brauereien und Schlachthöfen kann er auch in Ölmühlen, Abdeckereien, Großfleischereien und Marmeladenfabriken zum Einsatz kommen. Auch die Benutzung des Schlauchs durch Molkereimaschinenhersteller ist möglich.

Der Schlauch ist geeignet zum Durchleiten von Milch, Molke und Heißwasser mit Temperaturen bis 90° C.

Beschreibung:

- ▶ homogene, porenfreie, helle NBR-Innenschicht
- ▶ absolut geruchs- und geschmacksneutral
- ▶ Betriebsdruck bis 10 bar
- ▶ Temperaturbeständigkeit von von -20°C bis +90°C
- ▶ dämpfbar bis 6 bar (164°C) zum Sterilisieren – nur offenes System
- ▶ Druckträger: synthetische Garne
- ▶ NBR-Außenschicht beständig gegen Abrieb, UV, Fette und Öle
- ▶ entspricht FDA

Technische Daten:

Nennweite Zoll/Inch	Innen-Ø mm	Wandstärke mm	Betriebsdruck* bar	Mindest Berstdruck* bar	Kleinsten Biegeradius ca. mm	Metergewicht ca. g/m
1/2	13	5	10	60	95	430
5/8	16	5	10	60	115	500
3/4	19	6	10	60	150	700
1	25	7	10	60	200	1.050

* bezogen auf Raumtemperatur Länge in 40m-Rollen andere Dimensionen auf Anfrage

Marktsegment Industrieschläuche

ContiTech Schlauch GmbH
Continentalstraße 3-5
D-34497 Korbach
industrial.hoses@fluid.contitech.de
www.contitech.de/is



Der Inhalt dieser Druckschrift ist unverbindlich und dient ausschließlich Informationszwecken. Diese Druckschrift enthält keinerlei Garantien oder Beschaffensvereinbarungen der ContiTech AG für ihre Produkte, sei es ausdrücklich oder stillschweigend, auch nicht hinsichtlich der Aktualität, Korrektheit, Vollständigkeit und Qualität der Informationen sowie der Verfügbarkeit der Produkte. Die Informationen in dieser Druckschrift sowie die beschriebenen Produkte und Dienstleistungen können ohne vorherige Ankündigung von der ContiTech AG jederzeit geändert oder aktualisiert werden. Die ContiTech AG übernimmt keine Haftung im Zusammenhang mit dieser Druckschrift. Eine Haftung für jegliche unmittelbaren oder mittelbaren Schäden, Schadensersatzforderungen, Folgeschäden gleich welcher Art und aus welchem Rechtsgrund, die durch die Verwendung der in dieser Druckschrift enthaltenen Informationen entstehen, ist, soweit rechtlich zulässig, ausgeschlossen. © 2007 ContiTech AG. Alle Rechte vorbehalten.

TRIX-MULTI-FOOD®

The versatile hose for the food industry



Marking: PHOENIX TRI-X-MULTI-FOOD Made in Germany FDA geprüft, on blue or white cover

Application:

TRIX-MULTI-FOOD® is the universal hose for the food industry. It can be used in dairys, cheese production, margarine production, large-scale catering establishments, fish processing industry as well as in breweries, slaughter-houses, oil mills, skinning industry, large-scale butcher's shops and jam production. It can also be used for the equipment of dairy machines.

Description:

- ▶ homogeneous, smooth, white NBR-lining
- ▶ absolutely neutral to taste and odour
- ▶ working pressure up to 10 bar
- ▶ temperature range from -20°C up to +90°C
- ▶ can be steamed up to 6 bar (164°C) – open system only
- ▶ reinforcements: synthetic fibres
- ▶ NBR-cover, resistant to abrasion, UV, fats and oils
- ▶ meets FDA

Technical data:

Nominal width Zoll/Inch	Inner-Ø mm	Wall thickness mm	Working pressure* bar	Minimum burst pressure* bar	Minimum bending radius approx. mm	Weight approx. g/m
1/2	13	5	10	60	95	430
5/8	16	5	10	60	115	500
3/4	19	6	10	60	150	700
1	25	7	10	60	200	1.050

* based on room temperature

Delivery in coils of 40 m

other dimensions on request

Market segment industrial hoses

ContiTech Schlauch GmbH
 Continentalstrasse 3-5
 D-34497 Korbach (Germany)
 industrial.hoses@fluid.contitech.de
 www.contitech.de/ih



The content of this publication is provided for information only and without responsibility. ContiTech AG's obligations and responsibilities regarding its products are governed solely by the agreements under which they are sold. Unless otherwise agreed in writing, the information contained herein does not become part of these agreements. This publication does not contain any guarantee or agreed quality of ContiTech AG's products or any warranty of merchantability, fitness for a particular purpose and non-infringement. ContiTech AG may make changes in the products or services described at any time without notice. This publication is provided on an "as is" basis. To the extent permitted by law, ContiTech AG makes no warranty, express or implied, and assumes no liability in connection with the use of the information contained in this publication. ContiTech AG is not liable for any direct, indirect, incidental, consequential or punitive damages arising out of the use of this publication. Information contained herein is not intended to announce product availability anywhere in the world. © 2007 ContiTech AG. All rights reserved.