



Biovast Molkereidampfschlauch

Hochflexibler Dampf- und Heißwasserschlauch für alle Bereiche der Lebensmittelindustrie. Aufgrund seiner glatten, weißen Seele, die Bakterien keinen Nährboden bietet, ist der **Biovast** speziell für das Reinigen von Böden und Abspülarbeiten in Molkereien, Fischmärkten und Schlachthöfen geeignet. Der **Biovast** entspricht strengsten internationalen Lebensmittelrichtlinien.

Technische Merkmale in der Übersicht

Zulassung: EU-Verordnung Nr. 1935/2004 u. 2023/2006, FDA Richtlinie 21 CFR 177.2600, BfR Empfehlung XXI Kat. 2

Temperaturbereich: -20 °C bis +100 °C (Wasser) | 165 °C (Dampf)

Standardlänge: 40 m

Sicherheit: BD Dampf: 6 bar / BD Wasser: 20 bar, enthält keine Phthalate

Farbe: Blau

Aufbau

Decke: NBR/PVC, blau, glatt

Einlage: Synthetisches Textilgeflecht

Seele: NBR, weiß, glatt

Kennzeichnung: TRELLEBORG BIOVAST - FDA - BfR XXI Cat.2 - WP 20 BAR STEAM/VAPEUR 165 °C-6 BAR - Made in France

Innen-Ø mm	Innen-Ø Zoll	Wandstärke mm	BD bar	PD bar	Biegeradius mm	Gewicht/Meter kg	Artikel-Nr.
13	1/2	5,00	6	60	65	0,380	10144-013
16	5/8	5,00	6	60	85	0,440	10144-016
19	3/4	6,00	6	60	100	0,630	10144-019
25	1	6,00	6	60	125	0,780	10144-025

Alle technischen Angaben beziehen sich auf eine Temperatur von 20 °C.

Ganz sicher zuverlässig!