



ALIKLER G2

Lebensmittelschlauch - die neue Generation

Saug- und Druckförderung von Lebensmitteln - auch fetthaltigen: z.B. Wein, Bier, Milch, Öl, Saft, Alkohol bis 95 %. Ausrüstung von Entladestationen, stationären Verarbeitungs- und Abfüllanlagen und Silofahrzeugen für flüssige Lebensmittel. Heißluftschlauch (kein Kompressor) für Silofahrzeuge max. bis +120 °C. Der **ALIKLER G2** ist außergewöhnlich flexibel und komfortabel in der Handhabung. Die glatte, weiße Schlauchseele verhindert Mikrobenbildung und genügt strengsten lebensmittelrechtlichen Vorschriften. Beständig gegenüber den meisten in der Lebensmittelindustrie angewandten Reinigungsprozessen, sowohl Reinigung mit chemischen Mitteln (max. +90 °C) als auch Dampfreinigung (max. 130 °C). Enthält keinerlei Phtalate.

Technische Merkmale in der Übersicht

Temperaturbereich: -30 °C bis +100 °C

Standardlänge: 20 m, 40 m

Farbe: Blau

Aufbau

Decke: NBR/PVC, witterungsbeständig, fein stoffgemustert

Einlage: Synthetisches Textilgeflecht mit eingearbeiteten Stahlspiralen

Seele: NBR, weiß, glatt

Kennzeichnung: TRELLEBORG - ALIKLER G2 - FDA - ND -
WP 10 bar - Woche/Jahr - batch number - Made in France

Innen-Ø mm	Innen-Ø Zoll	Wandstärke mm	BD bar	PD bar	Vakuum bar	Biegeradius mm	Gewicht/Meter kg	Artikel-Nr.
25	1	6,00	10	30	0,90	40	0,920	11145-025
32	1 1/4	6,00	10	30	0,90	55	1,100	11145-032
38	1 1/2	6,00	10	30	0,90	65	1,260	11145-038
45	1 3/4	6,00	10	30	0,90	90	1,450	11145-045
53	-	6,00	10	30	0,90	110	1,860	11145-053
63	2 1/2	6,50	10	30	0,90	135	2,240	11145-063
75	3	7,25	10	30	0,90	190	3,290	11145-075
89	3 1/2	7,75	10	30	0,90	275	3,890	11145-089

Ganz sicher zuverlässig!