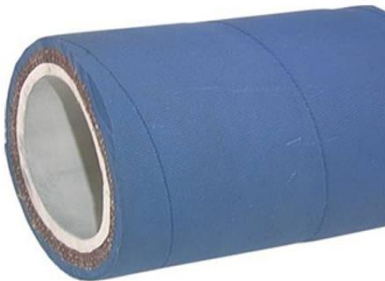


# HL-N-F-SCL - series

Dairy vacuum pressure hoses with steel coils



Reference	Internal diameter, mm	Internal diameter, inch	Outer diameter, mm	Min. bend radius, mm	Roll length, m
HL-N-F-BLU-SCL-19x29	19	3/4 inch	29	38	40
HL-N-F-BLU-SCL-25x35	25	1 inch	35	50	40
HL-N-F-BLU-SCL-32x44	32	1 1/4 inch	44	64	40
HL-N-F-BLU-SCL-38x50	38	1 1/2 inch	50	76	40
HL-N-F-BLU-SCL-40x52	40		52	80	40
HL-N-F-BLU-SCL-51x64	51	2 inch	64	102	40
HL-N-F-BLU-SCL-65x79	65	2 1/2 inch	79	170	40
HL-N-F-BLU-SCL-76x89	76	3 inch	89	190	40
HL-N-F-BLU-SCL-102x116	102	4 inch	116	380	20

## ENGLISH

### Materials:

Inner tube: NBR, white, smooth, food-safe, grease and oil-resistant, pressure carrier: Coiled textile inserts, steel wire coil, zinc-plated, ceilings: NVC, blue, abrasion resistant, age-resistant, material imprint

### Temperature range:

-30°C to max. +80°C, steam-sterilisable (temporary to +110°C, max. 10 min., max. 1,5 bar)

### Operating pressure:

-0,8 bis 10 bar, burst pressure approx. 30 bar

### Operating range:

For passing liquid foods, especially milk and dairy products, as well as animal and vegetable oils and fats. Resistant to standard cleaning agents for sterilisation.

### Roll length:

40 m (HL-N-F-BLU-SCL-102x116: 20 m)

## NEDERLANDS

### Materialen

Voering: NBR, wit, glad, levensmiddelenlecht, vet- en oliebestendig, drukondersteuning: Gewikkeld textielinlegstuk, verzinkte staaldraadspiraal, wand: NVC, blauw, slijtvast, verouderingsbestendig, stofafdruk

### Temperatuurbereik:

-30 °C tot max. +80 °C, steriliseerbaar met stoom (kort tot +110°C, max. 10 min, max. 1,5 bar)

### Bedrijfsdruk:

-0,8 bis 10 bar, barstdruk ca. 30 bar

### Toepassingsbereik:

Voor het doorlaten van vloeibare levensmiddelen, voornamelijk van melk- en zuivelproducten alsmede van dierlijke en plantaardige oliën en vetten. Bestand tegen gebruikelijke reinigingsmiddelen voor sterilisatie.

### Rollengte:

40 meter (HL-N-F-BLU-SCL-102x116: 20 meter)

## DEUTSCH

### Werkstoffe:

Seele: NBR, weiß, glatt, lebensmittelecht entsprechend den Anforderungen BfR (ehem. BgVV) XXI Kat-2, FDA CFR 21 177.2600 & Verordnung (EG) 1935/2004, fett- und ölbeständig, Druckträger: Textileinlagen gewickelt, Stahldrahtspirale verzinkt, Decke: NVC, blau, abriebfest, alterungsbeständig, Stoffimpression

### Temperaturbereich:

-30°C bis max. +80°C, sterilisierbar mit Dampf (kurzzeitig bis +110°C, max. 10 min., max. 1,5 bar)

### Betriebsdruck:

-0,8 bis 10 bar, Platzdruck ca. 30 bar

### Einsatzbereich:

Zum Durchleiten von flüssigen Lebensmitteln, besonders von Milch- und Molkereiprodukten, sowie tierischen und pflanzlichen Ölen und Fetten. Beständig gegen handelsübliche Reinigungsmittel zur Sterilisation.

### Rollenlänge:

40 mtr. (HL-N-F-BLU-SCL-102x116: 20 mtr.)

## FRANÇAIS

### Matériaux:

Âme intérieure : NBR, blanc, lisse, pour produits alimentaires, résistant à l'huile et à la graisse, conducteur de pression : Inserts textiles enroulés, spirale en fil métallique zingué, cache : NVC, bleu, résistant à l'abrasion, au vieillissement, matériau d'impression

### Plage de température:

-30°C à max. +80°C, stérilisable à la vapeur (temporairement jusqu'à +110°C, max. 10 min., max. 1,5 bar)

### Pression de service:

-0,8 bis 10 bar, pression d'éclatement env. 30 bar

### Domaine d'utilisation:

Pour faire circuler des aliments liquides, en particulier le lait et les produits laitiers, ainsi que les graisses et les huiles animales et végétales. Résiste aux nettoyeurs de stérilisation du commerce.

### Longueur de rouleau:

40 m (HL-N-F-BLU-SCL-102x116: 20 m)