

# CITERDIAL



## FOOD & BEVERAGE



Transfert de produits alimentaires

### APPLICATIONS

Transport du lait. Tuyau destiné à l'équipement des camions-citernes de ramassage et de transport laitier, des postes de déchargement à quai, des postes fixes, des unités de transformation et de conditionnement.

Transport d'autres produits alimentaires : vins, bières, cidres, jus de fruits, vinaigres, alcools titrant jusqu'à 50%, etc. à l'exception des produits gras et des huiles.

### AVANTAGES

- † Souplesse exceptionnelle permettant au tuyau de se plier sans effort, avec un rayon de courbure très faible, et sans risque de coquage.
- † Tube blanc, sans couture, de qualité alimentaire, lisse, évitant tout développement microbien, satisfaisant aux exigences alimentaires les plus sévères, en France, en Europe ou aux USA.
- † Insensible aux variations de température : c'est l'affirmation de la supériorité du caoutchouc sur le PVC.
- † Résistant au nettoyage avec la plupart des détergents (voir notre procédure de nettoyage pour plus de détails) ou à la vapeur jusqu'à 110°C durant 10 minutes maximum.
- † Revêtement non tachant, très résistant à l'abrasion.
- † Sans phtalates.
- † Fabriqué à partir de caoutchouc naturel sélectionné selon des critères de pureté élevés et répondant aux exigences des normes nationales en vigueur.

### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Tube : NR de qualité alimentaire, blanc, lisse.

Armature : fils synthétiques avec hélice de renforcement en acier noyée dans la paroi.

Revêtement : NR résistant aux intempéries et à l'abrasion, bleu, aspect grain toile.

Température : -30°C à +80°C.

### NORMES/HOMOLOGATIONS

Union européenne : règlements n° 1935/2004, 2023/2006.



Règlement FDA n° 21 CFR 177.2600.



Législation allemande : recommandation BfR XXI cat. 2.



Législation française : brochure 1227, arrêté du 5 août 2020.



Tous les tests de migration (France et FDA) ont été effectués et jugés conformes par l'institut français de Poitiers (IANESCO).

### RACCORDS ET RACCORDEMENTS

Des raccords spécialement adaptés à ces applications sont disponibles, nous contacter pour plus d'informations.

### INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Veillez consulter notre guide de nettoyage, disponible sur demande ou sur notre site internet.





## FOOD &amp; BEVERAGE

## CITERDIAL



DIAMÈTRE INTÉRIEUR mm	DIAMÈTRE EXTÉRIEUR mm	PRESSION DE SERVICE bar	PLNE bar	DÉPRESSION MAXI bar	RAYON DE COURBURE mm	POIDS kg/m	LONGUEUR m	CODE ARTICLE	STOCK ( ) ou min. de cde m
25.0 -0/+1	36.0 ±1.0	6	18	0.9	50	0.7	20	0122924	∩
25.0 -0/+1	36.0 ±1.0	6	18	0.9	50	0.7	40	0127209	∩
32.0 -0/+1	43.0 ±1.0	6	18	0.9	64	0.82	13.3	0070653	⊘
32.0 -0/+1	43.0 ±1.0	6	18	0.9	64	0.82	40	0123639	∩
38.0 -0/+1	49.0 ±1.0	6	18	0.9	76	1.14	13.3	0060068	∩
38.0 -0/+1	49.0 ±1.0	6	18	0.9	76	1.14	40	0060069	∩
40.0 -0/+1	51.0 ±1.0	6	18	0.9	80	1.27	13.3	0060072	∩
40.0 -0/+1	51.0 ±1.0	6	18	0.9	80	1.27	40	0060074	∩
45.0 -0/+1	56.0 ±1.0	6	18	0.9	90	1.38	20	0060141	⊘
45.0 -0/+1	56.0 ±1.0	6	18	0.9	90	1.38	40	0060142	∩
51.0 -0/+1	63.0 ±1.5	6	18	0.9	102	1.79	13.3	0060777	∩
51.0 -0/+1	63.0 ±1.5	6	18	0.9	102	1.79	15	0060776	∩
51.0 -0/+1	63.0 ±1.5	6	18	0.9	102	1.79	40	0060775	∩
53.0 -0/+1	65.0 ±1.5	6	18	0.9	106	1.85	13.3	0060079	⊘
53.0 -0/+1	65.0 ±1.5	6	18	0.9	106	1.85	40	0060082	∩
60.0 -0/+1	72.0 ±1.5	6	18	0.9	120	2.09	13.3	0060083	⊘
60.0 -0/+1	72.0 ±1.5	6	18	0.9	120	2.09	40	0060085	∩
63.0 -0/+1	75.0 ±1.5	6	18	0.9	126	2.17	13.3	0060086	∩
63.0 -0/+1	75.0 ±1.5	6	18	0.9	126	2.17	15	0060087	∩
63.0 -0/+1	75.0 ±1.5	6	18	0.9	126	2.17	40	0060089	∩
70.0 -0/+1	83.5 ±1.5	6	18	0.9	140	2.62	13.3	0060090	∩
70.0 -0/+1	83.5 ±1.5	6	18	0.9	140	2.62	40	0060092	∩
76.0 -0/+1	89.5 ±1.5	6	18	0.9	152	3.03	13.3	0060788	∩
76.0 -0/+1	89.5 ±1.5	6	18	0.9	152	3.03	40	0060787	∩
100.0 -0/+1	114.0 ±1.5	6	18	0.9	350	3.67	20	0060099	∩
100.0 -0/+1	114.0 ±1.5	6	18	0.9	350	3.67	40	0060071	∩
125.0 -0/+1	145.5 ±1.5	6	18	0.9	450	6.05	10	0060202	∩
125.0 -0/+1	145.5 ±1.5	6	18	0.9	450	6.05	20	0060203	∩
150.0 -0/+1	171.5 ±1.5	6	18	0.9	530	7.02	10	0060204	⊘
150.0 -0/+1	171.5 ±1.5	6	18	0.9	530	7.02	20	0060205	∩

Tolérance sur longueur : ±1% (norme ISO 1307).

⊘ Selon disponibilité.

Digital version



WWW.TRELLEBORG.COM/FLUIDHANDLING

03/12/2021