

VENDANGE



FOOD & BEVERAGE

Transfert de produits alimentaires



APPLICATIONS

Pour transfert de vendange fraîche, entrée/sortie de pressoir.
Convient à tout refoulement de produits alimentaires à l'exception des produits gras et des huiles.

AVANTAGES

- † Souplesse et légèreté exceptionnelles.
- † Faible effort de traction grâce à un revêtement innovant très glissant.
- † Tube blanc, de qualité alimentaire, lisse, évitant tout développement microbien, satisfaisant aux exigences alimentaires les plus sévères, en France, en Europe ou aux USA.
- † 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.
- † 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 galvanisé noyée dans la paroi.

Revêtement : spécial à base de polymères, rouge.

Température : -30°C à +80°C.

NORMES/HOMOLOGATIONS

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



Règlement FDA n° 21 CFR 177.2600.



Législation française : brochure 1227, arrêté du 5/08/2020.



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 & BEVERAGE****VENDANGE**

DIAMÈTRE INTÉRIEUR mm	DIAMÈTRE EXTÉRIEUR mm	PRESSION DE SERVICE bar	PLNE bar	RAYON DE COURBURE mm	POIDS kg/m	LONGUEUR m	CODE ARTICLE	STOCK () ou min. de cde m
100.0 -0/+1	117.0 ±1.5	6	18	140	3.32	20	5026072	
125.0 -0/+2	142.5 ±2.0	6	18	170	4.1	10	5501457	
125.0 -0/+2	142.5 ±2.0	6	18	170	4.1	20	5501458	
150.0 -0/+2	167.5 ±2.0	6	18	200	4.97	20	5501460	

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

Digital version

