

VINITRELL



FOOD & BEVERAGE



Transfert de produits alimentaires

APPLICATIONS

Tuyau spécialement réalisé pour faciliter les manipulations lors des opérations d'aspiration et de refoulement de vin dans les chais.

Convient également au transfert d'autres produits alimentaires, à l'exception des produits gras.

AVANTAGES

- † Souplesse exceptionnelle alliée à un revêtement innovant, très glissant, faible effort de traction.
- † Tube blanc de qualité alimentaire et conforme aux exigences européennes et américaines.
- † Insensible aux variations de température.
- † 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 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.

VINITRELL



TRELLEBORG

VINITRELL



**FOOD & BEVERAGE****VINITRELL**

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
38.0 ±1.0	51.5 ±1.5	10	30	0.9	80	1.15	20	5513028	
38.0 ±1.0	51.5 ±1.5	10	30	0.9	80	1.15	40	5600349	
50.0 ±1.0	65.0 ±1.5	10	30	0.9	100	1.57	20	5026130	
50.0 ±1.0	65.0 ±1.5	10	30	0.9	100	1.57	40	5026129	
63.0 ±1.0	77.0 ±1.5	10	30	0.9	130	1.87	20	5026132	
63.0 ±1.0	77.0 ±1.5	10	30	0.9	130	1.87	40	5026131	
70.0 ±1.0	86.5 ±1.5	10	30	0.9	140	2.42	20	5026133	
70.0 ±1.0	86.5 ±1.5	10	30	0.9	140	2.42	40	5026134	
75.0 ±1.0	91.5 ±1.5	10	30	0.9	150	2.54	20	5026135	
75.0 ±1.0	91.5 ±1.5	10	30	0.9	150	2.54	40	5026136	

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

Digital version

