

# 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 &amp; 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	∩
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).

⊘ Selon disponibilité.

Digital version

