

BIOVAST RED



FOOD & BEVERAGE

Nettoyage en milieu alimentaire



APPLICATIONS

Destiné aux opérations de lavage et nettoyage dans l'industrie alimentaire y compris le nettoyage à la vapeur jusqu'à 165 °C.

Convient pour l'équipement d'enrouleur.

Convient également pour le transfert de denrées alimentaires aqueuses, acides, alcooliques (jusqu'à 70%) ou liquides gras.

AVANTAGES

- ¹ Un tuyau de nettoyage robuste spécialement conçu pour les laiteries, la transformation de la viande, les conserveries, les marchés aux poissons, etc.
- ¹ Très flexible.
- ¹ Revêtement non tachant.
- ¹ Résistant aux graisses animales et végétales.
- ¹ Sans phtalates.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Tube : NBR de qualité alimentaire résistant à l'huile, blanc, lisse.

Armature : fils synthétiques.

Revêtement : NBR/PVC résistant à l'huile et aux intempéries, rouge, lisse.

Température :
Eau : -20 °C to +100 °C/WP=20bar.
Vapeur : +165 °C/6bar.

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.

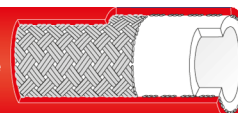


Tous les tests de migration (France et FDA) ont été effectués et jugés conformes par l'institut français de Poitiers (IANESCO).

RACCORDS ET RACCORDEMENTS

Raccords spécialement adaptés à ces applications et disponibles.

Nous contacter pour plus d'informations.



**FOOD & BEVERAGE****BIOVAST RED**

DIAMÈTRE INTÉRIEUR mm	DIAMÈTRE EXTÉRIEUR mm	PRESSION DE SERVICE (VAPEUR) bar	PRESSION DE SERVICE (EAU) bar	PLNE bar	RAYON DE COURBURE mm	POIDS kg/m	LONGUEUR m	CODE ARTICLE	STOCK (.) ou min. de cde m
13.0 ±0.8	23.0 ±0.9	6	20	60	65	0.36	20	5513767	1
13.0 ±0.8	23.0 ±0.9	6	20	60	65	0.36	40	5513768	1
13.0 ±0.8	23.0 ±0.9	6	20	60	65	0.36	60	5513769	1
16.0 ±1.0	26.0 ±1.0	6	20	60	85	0.43	20	5513770	1120
19.0 ±1.0	31.0 ±1.0	6	20	60	100	0.59	20	5513772	1
19.0 ±1.0	31.0 ±1.0	6	20	60	100	0.59	40	5513773	1
25.0 ±1.0	37.0 ±1.0	6	20	60	125	0.69	20	5513774	420
25.0 ±1.0	37.0 ±1.0	6	20	60	125	0.69	40	5513775	400

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

