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.	EU
Règlement FDA n° 21 CFR 177.2600.	FDA
Législation française : brochure 1227, arrêté du 5/08/2020.	RF
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

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

et en relief : TRELLEBORG - VENDANGE - FDA - WP 6bar - semaine/année - batch number - Made in France

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 (ι) 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	ι
150.0 -0/+2	167.5 ±2.0	6	18	200	4.97	20	5501460	ι

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