

TRELLVIN



PROCESSING EQUIPMENT



Transfert de produits alimentaires

APPLICATIONS

Aspiration et refoulement de liquides alimentaires : vins, bières, lait, cidres, jus de fruits, alcools titrant jusqu'à 96%.

Equipements destinés spécialement :

- aux transferts de cuve dans les chais,
- aux postes de déchargement à quai,
- aux citernes de transport de liquides alimentaires.

AVANTAGES

- ┆ Tube blanc de qualité alimentaire, lisse, évitant tout développement microbien.
- ┆ Ecrasable : retour au rond suite à un écrasement accidentel.
- ┆ Souple et maniable.
- ┆ Excellente résistance au coquage.
- ┆ Insensible aux variations de température grâce aux qualités du mélange caoutchouc.
- ┆ Résistant au nettoyage avec la plupart des détergents (voir notre procédure de nettoyage pour plus de détails) ou à la vapeur jusqu'à 130°C.
- ┆ Revêtement non tachant, résistant à l'abrasion.
- ┆ Sans phtalates.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Tube : EPDM de qualité alimentaire, blanc, lisse.

Armature : fils synthétiques avec hélice de renforcement en PET noyée dans la paroi.

Revêtement : EPDM résistant aux intempéries, couleur lie de vin, aspect grain toile.

Température : -30°C à +100°C.

NORMES/HOMOLOGATIONS

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



Règlement FDA n° 21 CFR 177.2600.



Législation française : brochure 1227, arrêté du 9 novembre 1994.



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.





PROCESSING EQUIPMENT

TRELLEVIN



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 -0/+1	50.0 ±1.0	10	30	0.7	150	1.18	20	5500369	∩
38.0 -0/+1	50.0 ±1.0	10	30	0.7	150	1.18	40	5500370	∩
50.0 -0/+1	62.0 ±1.5	10	30	0.7	200	1.48	20	5500371	∩
50.0 -0/+1	62.0 ±1.5	10	30	0.7	200	1.48	40	5500372	∩
63.0 -0/+1	75.5 ±1.5	10	30	0.7	315	2.1	20	5500373	∩
63.0 -0/+1	75.5 ±1.5	10	30	0.7	315	2.1	40	5500374	∩
75.0 -0/+1	88.0 ±1.5	10	30	0.7	375	2.46	20	5500375	120
75.0 -0/+1	88.0 ±1.5	10	30	0.7	375	2.46	40	5500376	120

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

∩ Selon disponibilité.

Digital version

