

ALIKLER D



FOOD & BEVERAGE

Transfert de produits alimentaires



APPLICATIONS

Refolement de liquides alimentaires sous fortes pressions : lait, bières, huiles, graisses, vins, cidres, jus de fruits, alcools titrant jusqu'à 95%.
Aspiration sur les postes de déchargement à quai en laiteries.
Equipement des unités de transformation, de conditionnement et des citernes de transport de liquides alimentaires.

AVANTAGES

- Tube blanc de qualité alimentaire et lisse, évitant tout développement microbien.
- Retour au rond après un écrasement accidentel.
- 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.

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.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Inner tube	NBR de qualité alimentaire résistant à l'huile, blanc, lisse.
Reinforcement	fil synthétiques avec hélice de renforcement en PET noyée dans la paroi pour les diamètres ≥ 50 mm
Cover	NBR/PVC résistant à l'huile et aux intempéries, bleu, aspect grain toile.
Temperature range	-30°C => +100°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

Législation allemande : recommandation BfR XXI cat. 2.

BfR

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

RG

ALIKLER D



FDA

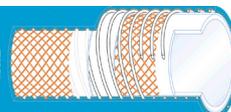


TRELLEBORG

ALIKLER D



FDA



**FOOD & BEVERAGE****ALIKLER D**

DIAMÈTRE INTÉRIEUR (MM)	DIAMÈTRE EXTÉRIEUR (MM)	PRESSION DE SERVICE (BAR)	PLNE (BAR)	RAYON DE COURBURE (MM)	POIDS (KG/M)	LONGUEUR (M)	CODE ARTICLE
32.0	44.0	15	40	220	1.00	20	0061567
32.0	44.0	15	40	220	1.00	40	0061568
38.0	51.0	15	40	265	1.20	20	0061569
38.0	51.0	15	40	265	1.20	40	0061570
50.0	66.0	15	40	210	1.97	20	0061571
50.0	66.0	15	40	210	1.97	40	0061572
63.0	79.0	15	40	270	2.38	20	0061573
63.0	79.0	15	40	270	2.38	40	0061574
75.0	91.0	15	40	290	2.85	20	0061575
75.0	91.0	15	40	290	2.85	40	0061576
76.0	92.0	15.0	40.0	300	3.22	40	5603141
100.0	117.0	15	40	500	3.81	20	0061577
100.0	117.0	15	40	500	3.81	40	0061578

Tolérance sur longueur : $\pm 1\%$ (norme ISO 1307).

