

BIOVAST



PROCESSING EQUIPMENT



Nettoyage en milieu alimentaire

APPLICATIONS

Nettoyage à la vapeur jusqu'à +165 °C en pointe et à l'eau chaude dans les industries agroalimentaires.

Egalement conçu pour le transfert de liquides alimentaires chauds.

Peut être enroulé sur dévidoir.

AVANTAGES

- ┆ Tuyau spécialement conçu pour les laiteries, les conserveries, les marchés au poisson, etc.
- ┆ Très flexible.
- ┆ Revêtement non tachant.
- ┆ Résistant aux graisses animales et végétales.
- ┆ 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, bleu, lisse.

Température :
Eau : -20 °C à +100 °C, PS=20bar.
Vapeur saturée ou surchauffée : +165 °C/6bar.

NORMES/HOMOLOGATIONS

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



Règlement FDA n° 21 CFR 177.2600.



Législation allemande : recommandation BfR XXI cat. 2.



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

Raccords spécialement adaptés à ces applications et disponibles.

Nous contacter pour plus d'informations.





PROCESSING EQUIPMENT

BIOVAST



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	0200331	∣
13.0 ±0.8	23.0 ±0.9	6	20	60	65	0.36	40	0200332	∣
13.0 ±0.8	23.0 ±0.9	6	20	60	65	0.36	60	0071327	∣
13.0 ±0.8	23.0 ±0.9	6	20	60	65	0.36	80	0200328	∣
16.0 ±1.0	26.0 ±1.0	6	20	60	85	0.43	20	0200333	∣
16.0 ±1.0	26.0 ±1.0	6	20	60	85	0.43	40	0200334	∣
16.0 ±1.0	26.0 ±1.0	6	20	60	85	0.43	80	0200329	∣
19.0 ±1.0	31.0 ±1.0	6	20	60	100	0.59	20	0200335	∣
19.0 ±1.0	31.0 ±1.0	6	20	60	100	0.59	40	0200336	∣
19.0 ±1.0	31.0 ±1.0	6	20	60	100	0.59	80	0200330	∣
25.0 ±1.0	37.0 ±1.0	6	20	60	125	0.69	20	0200337	∣
25.0 ±1.0	37.0 ±1.0	6	20	60	125	0.69	40	0200338	∣

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

Digital version

