

TRELLVIN



FOOD & BEVERAGE

Transfert de produits alimentaires



APPLICATIONS

Conçu pour répondre aux exigences des secteurs vinicole et brassicole, ce produit assure le transfert sécurisé de vin et de bière, tout en garantissant une résistance élevée aux écrasements accidentels.

Aspiration et refoulement d'autres liquides alimentaires tels que le lait, le cidre, les jus de fruits et les alcools jusqu'à 50 %, à l'exception des produits gras.

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.

RACCORDS ET RACCORDEMENTS

Le système de raccordement UTS de Trelleborg a été conçu pour s'adapter à toutes les connexions utilisées sur vos équipements agroalimentaires.

Nous avons développé des solutions de raccordement spécifiques pour prévenir la contamination et préserver la qualité des produits. Veuillez nous contacter pour plus d'informations.

CARACTÉRISTIQUES 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, rouge, aspect grain toile.
Température d'utilisation	-30°C => +100°C.
Propriétés spécifiques	Dépression max : 0.7 bar.

NORMES/HOMOLOGATIONS

Union européenne : règlements n° 1935/2004, 2023/2006 et 2024/3190.

EU

Règlement FDA n° 21 CFR 177.2600.

FDA

Législation française : arrêté du 5/08/2020 (dernière version applicable du 01/07/2025).

FR

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

BORG

TRELLVIN



www.trelleborg.com



TRELLEBORG

TRELLVIN





FOOD & BEVERAGE

TRELLVIN



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	10	30	130	1.00	40.0	5013009
38.0	50.0	10	30	150	1.18	20.0	5500369
38.0	50.0	10	30	150	1.18	40.0	5500370
50.0	62.0	10	30	200	1.48	40.0	5500372
63.0	75.5	10	30	315	2.10	40.0	5500374
75.0	88.0	10	30	375	2.46	20.0	5500375
75.0	88.0	10	30	375	2.46	40.0	5500376

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

RECOMMANDATIONS POUR LE NETTOYAGE/LA DÉSINFECTION

⚠ Avant la première utilisation :

- Remplir d'eau chaude (70–80 °C) et laisser agir au moins 2 h.
- Nettoyer ensuite selon un procédé adapté pour éviter tout vieillissement prématuré.

Maximum **2 cycles de nettoyage/jour** (15 min total pour les cycles chimiques), suivis d'un **rinçage complet**.

Ces recommandations sont données à titre indicatif. D'autres conditions de nettoyage peuvent également convenir selon l'application. Pour des instructions plus détaillées ou des conseils adaptés, veuillez vous référer à nos instructions de nettoyage ou nous consulter.

⚠ Entretien / Stockage

- Contrôler régulièrement l'état du tuyau.
- Conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur.
- Stagnation proscrite (sauf avec ALCODIAL ou MULTIDIAL UPE pour une durée limitée).
- Ne pas utiliser de nettoyage haute pression à l'intérieur.

Agents de nettoyage	Durée max totale	Conditions
Eau chaude	<i>max 30 minutes</i>	max 95 °C
Vapeur (circuit ouvert)	<i>max 30 minutes</i>	max 130 °C
Acide nitrique (HNO3)	<i>max 15 minutes</i>	0.1% à max 85 °C / 3% à température ambiante
Acide phosphorique (H3PO4)		1% à max 85 °C / 3% à température ambiante
Produits chlorés (HCl, NACIO, ...)		1% à max 70 °C
Hydroxyde de sodium (NAOH)		2% à max 80 °C / 5% à température ambiante
Peroxyde d'hydrogène (H2O2)		1.5% à max 85 °C / 3% à température ambiante
Acide peracétique (C2H4O3)		1% à max 50 °C

