

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.

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	NR de qualité alimentaire, blanc, lisse.
Reinforcement	fils synthétiques avec hélice de renforcement en acier galvanisé noyée dans la paroi
Cover	spécial à base de polymères, rouge.
Temperature range	-30°C => +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).



**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
100.0	117.0	6	18	140	3.32	20	5026072
125.0	142.5	6	18	170	4.10	10	5501457
125.0	142.5	6	18	170	4.10	20	5501458
150.0	167.5	6	18	200	4.97	10	5501459
150.0	167.5	6	18	200	4.97	20	5501460

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

