

BEERDIAL



FOOD & BEVERAGE

Transfert de produits alimentaires



APPLICATIONS

Spécialement conçu pour les transferts de bière dans l'industrie brassicole.
Aspiration et refoulement de toutes les denrées alimentaires incluant des liquides gras et huileux, peut être utilisé pour transférer de l'alcool titrant jusqu'à 96%.

AVANTAGES

- Réduction significative de l'oxygénéation du produit.
- Tube innovant, de qualité alimentaire et extra lisse, conçu pour des performances inégalées et conforme aux exigences européennes et américaines les plus strictes en matière de manipulation des denrées alimentaires.
- Neutralité organoleptique optimale, sans goût ni odeur pour préserver la qualité.
- Flexibilité exceptionnelle.
- Insensible aux changements de température.
- Résistant au nettoyage avec la plupart des détergents courants (voir notre guide de nettoyage pour plus de détails) ou à la vapeur à max. 130°C pendant 30 minutes maximum.
- Ne contient pas de phtalate.

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	SKM à base de polymères spéciaux de qualité alimentaire, blanc, lisse
Armature	fils synthétiques avec hélice de renforcement en acier noyée dans la paroi
Revêtement	à base de polymères spéciaux, résistant aux intempéries, rouge, aspect grain toile.
Température d'utilisation	-40°C => +120°C. +130°C en pointe.
Propriétés spécifiques	Dépression max : 0.9 bar.

NORMES/HOMOLOGATIONS

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



et en relief : TRELLEBORG - BEERDIAL - FDA - WP 15bar - semaine/année - numéro de lot - Made in France



FOOD & BEVERAGE

BEERDIAL



DIAMÈTRE INTÉRIEUR (MM)	DIAMÈTRE EXTÉRIEUR (MM)	PRESSION DE SERVICE (BAR)	PLNE (BAR)	RAYON DE COURBURE (MM)	POIDS (KG/M)	LONGUEUR (M)	CODE ARTICLE
25.0	38.0	15	45	50	0.94	20.0	5609476
25.0	38.0	15	45	50	0.94	40.0	5609477
32.0	45.0	15	45	64	1.13	20.0	5609478
32.0	45.0	15	45	64	1.13	40.0	5609479
38.0	51.0	15	45	76	1.31	20.0	5609480
38.0	51.0	15	45	76	1.31	40.0	5609481
50.0	63.0	15	45	100	1.87	20.0	5609482
50.0	63.0	15	45	100	1.87	40.0	5609483
63.0	76.0	15	45	135	2.33	20.0	5609484
63.0	76.0	15	45	135	2.33	40.0	5609485
75.0	90.5	15	45	190	3.29	20.0	5609486
75.0	90.5	15	45	190	3.29	40.0	5609487
100.0	120.5	15	45	400	5.21	20.0	5609488
100.0	120.5	15	45	400	5.21	40.0	5609489

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 prématué.

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

⚠️ 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.

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.

Agents de nettoyage	Durée max totale	Conditions
Eau chaude	max 30 minutes	max 95 °C
Vapeur (circuit ouvert)	max 30 minutes	max 130 °C
Acide nitrique (HNO ₃)		0.1% à max 85 °C / 3% à température ambiante
Acide phosphorique (H ₃ PO ₄)		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 (H ₂ O ₂)		1.5% à max 85 °C / 3% à température ambiante
Acide peracétique (C ₂ H ₄ O ₃)		1% à max 50 °C

