

FOOD 10 OIL EU



FOOD & BEVERAGE

Transfert de produits alimentaires



APPLICATIONS

Aspiration et refoulement de liquides alimentaires : huiles végétales, vin, bière, lait, graisses, cidre, jus de fruits, alcool titrant jusqu'à 50%.

AVANTAGES

- Bonne résistance à la pression.
- Tube blanc, lisse, de qualité alimentaire évitant tout développement microbien.
- 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 résistant aux intempéries.
- 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

Tube	NBR de qualité alimentaire résistant à l'huile, blanc, lisse.
Armature	fil synthétiques avec hélice de renforcement en acier noyée dans la paroi
Revêtement	NBR/PVC résistant à l'huile et aux intempéries, bleu, aspect grain toile.
Température d'utilisation	-30°C => +85°C.
Propriétés spécifiques	Dépression max : 0.9 bar.

NORMES/HOMOLOGATIONS

Union européenne : règlements n° 1935/2004, 2023/2006, 2024/3190. Conformité au simulant D2 incluse.

EU

Règlement FDA n° 21 CFR 177.2600.

FDA

Législation française : 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****FOOD 10 OIL EU**

DIAMÈTRE INTÉRIEUR (MM)	DIAMÈTRE EXTÉRIEUR (MM)	PRESSION DE SERVICE (BAR)	PLNE (BAR)	RAYON DE COURBURE (MM)	POIDS (KG/M)	LONGUEUR (M)	CODE ARTICLE
19.0	29.0	10	30	76	0.55	40.0	59020969
25.0	35.0	10	30	100	0.69	40.0	59020970
32.0	43.0	10	30	128	0.96	40.0	59020971
38.0	49.0	10	30	152	1.13	40.0	59020972
51.0	63.0	10	30	204	1.77	40.0	59020973
63.0	76.0	10	30	252	2.30	40.0	59020974
76.0	90.0	10	30	304	3.04	40.0	59020975
102.0	116.0	10	30	408	3.98	40.0	59020976

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