

LACTADIAL PLUS



FOOD & BEVERAGE

Transfert de produits alimentaires



APPLICATIONS

Conçu pour le chargement et le déchargement de produits laitiers tels que le lait, la crème ou le beurre, etc. et avec une excellente résistance aux protocoles NEP/CIP les plus exigeants.

Transport d'autres produits alimentaires : Produits gras, huiles, vins, bières, cidres, jus de fruits, vinaigres, alcools titrant jusqu'à 50%, etc.

AVANTAGES

- Souplesse exceptionnelle permettant au tuyau de se plier sans effort, avec un rayon de courbure très faible et retour au rond après écrasement accidentel.

- La meilleure combinaison entre légèreté, polyvalence et flexibilité, pour répondre efficacement aux exigences les plus variées.

- Tube avec un polymère spécial de qualité alimentaire résistant aux nettoyages chimiques les plus couramment utilisés, même à des concentrations ou températures élevées.

- Peut également être nettoyé à la vapeur jusqu'à +110°C pendant 30 minutes.

- Revêtement non tachant, très 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	Qualité alimentaire, à base de polymères spéciaux, blanc, lisse.
Armature	fil synthétiques avec hélice de renforcement en PET noyée dans la paroi.
Revêtement	NR résistant aux intempéries et à l'abrasion, bleu, aspect grain toile.
Température d'utilisation	-30°C => +80°C.
Propriétés spécifiques	Dépression max : 0.7 bar.

NORMES/HOMOLOGATIONS

Union européenne : règlements n° 1935/2004, 2023/2006, 10/2011 et 2024/3190.

EU

Règlement FDA n° 21 CFR 177.1520.

FDA

Structure conforme à l'arrêté français 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).





FOOD & BEVERAGE

LACTADIAL PLUS



DIAMÈTRE INTÉRIEUR (MM)	DIAMÈTRE EXTÉRIEUR (MM)	PRESSION DE SERVICE (BAR)	PLNE (BAR)	RAYON DE COURBURE (MM)	POIDS (KG/M)	LONGUEUR MAX (M)	CODE ARTICLE
38.0	49.0	10	30	135	0.95	40.0	5609985
40.0	51.0	10	30	140	0.97	40.0	-
51.0	65.0	10	30	150	1.34	40.0	5609986
53.0	67.0	10	30	160	1.47	40.0	-
55.0	68.5	10	30	165	1.52	40.0	-
63.0	77.0	10	30	200	1.72	40.0	5609907
70.0	83.5	10	30	230	2.00	40.0	5609941
76.0	92.0	10	30	228	2.20	40.0	5609901
80.0	96.0	10	30	295	2.40	40.0	5609943

Tolérance sur longueur : -2%/+0.

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	max 30 minutes	max 90 °C
Vapeur (circuit ouvert)	max 10 minutes	max 110 °C
Acide nitrique (HNO ₃)	max 15 minutes	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, NaClO, ...)		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)		3% à température ambiante
Acide peracétique (C ₂ H ₄ O ₃)		0.5% à température ambiante

