

# CITERDIAL



## FOOD & BEVERAGE

Transfert de produits alimentaires



### APPLICATIONS

Transport du lait. Tuyau destiné à l'équipement des camions-citernes de ramassage et de transport laitier, des postes de déchargement à quai, des postes fixes, des unités de transformation et de conditionnement. Transport d'autres produits alimentaires : vins, bières, cidres, jus de fruits, vinaigres, alcools titrant jusqu'à 50%, etc. à l'exception des produits gras et des huiles.

### AVANTAGES

- Souplesse exceptionnelle permettant au tuyau de se plier sans effort, avec un rayon de courbure très faible, et sans risque de coquage.
- Tube blanc, sans couture, de qualité alimentaire, lisse, évitant tout développement microbien, satisfaisant aux exigences alimentaires les plus sévères, en France, en Europe ou aux USA.
- Insensible aux variations de température : c'est l'affirmation de la supériorité du caoutchouc sur le PVC.
- 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, très résistant à l'abrasion.
- 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

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	NR de qualité alimentaire, blanc, lisse.
Armature	fil synthétique avec hélice de renforcement en acier 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 : 0.9 bar.

### NORMES/HOMOLOGATIONS

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



Règlement FDA n° 21 CFR 177.2600.



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



Législation allemande : recommandation BfR XXI cat. 2.



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





FOOD & BEVERAGE		CITERDIAL					
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	36.0	10	30	50	0.70	20.0	0122924
25.0	36.0	10	30	50	0.70	40.0	0127209
32.0	43.0	10	30	64	0.82	40.0	0123639
38.0	49.0	10	30	76	1.14	13.3	0060068
38.0	49.0	10	30	76	1.14	40.0	0060069
40.0	51.0	10	30	80	1.27	13.3	0060072
40.0	51.0	10	30	80	1.27	40.0	0060074
45.0	56.0	10	30	90	1.38	40.0	0060142
51.0	63.0	10	30	102	1.79	13.3	0060777
51.0	63.0	10	30	102	1.79	15.0	0060776
51.0	63.0	10	30	102	1.79	40.0	0060775
53.0	65.0	10	30	106	1.85	20.0	0122926
53.0	65.0	10	30	106	1.85	40.0	0060082
60.0	72.0	10	30	120	2.09	40.0	0060085
63.0	75.0	10	30	126	2.17	13.3	0060086
63.0	75.0	10	30	126	2.17	15.0	0060087
63.0	75.0	10	30	126	2.17	40.0	0060089
70.0	83.5	10	30	140	2.62	13.3	0060090
70.0	83.5	10	30	140	2.62	40.0	0060092
76.0	89.5	10	30	152	3.03	13.3	0060788
76.0	89.5	10	30	152	3.03	40.0	0060787
100.0	114.0	10	30	350	3.67	20.0	0060099
100.0	114.0	10	30	350	3.67	40.0	0060071
125.0	145.5	10	30	450	6.05	10.0	0060202
125.0	145.5	10	30	450	6.05	20.0	0060203
150.0	171.5	10	30	530	7.02	20.0	0060205

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**.

**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 90 °C
Vapeur (circuit ouvert)	max 10 minutes	max 110 °C
Acide nitrique (HNO <sub>3</sub> )		0.1% à max 85 °C / 3% à température ambiante
Acide phosphorique (H <sub>3</sub> PO <sub>4</sub> )		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 <sub>2</sub> O <sub>2</sub> )		3% à température ambiante
Acide peracétique (C <sub>2</sub> H <sub>4</sub> O <sub>3</sub> )		0.5% à température ambiante

