

VINITRELL



FOOD & BEVERAGE

Transfert de produits alimentaires



APPLICATIONS

Tuyau spécialement réalisé pour faciliter les manipulations lors des opérations d'aspiration et de refoulement de vin dans les chais mais aussi pour le transfert de vendange fraîche, entrée/sortie de pressoir sur les plus gros diamètres. Convient également au transfert d'autres produits alimentaires, à l'exception des produits gras.

Dépression max : 0.9 bar.

AVANTAGES

- Soupleesse exceptionnelle alliée à un revêtement innovant, très glissant, non tâchant et avec un faible effort de traction.
- Tube blanc de qualité alimentaire et conforme aux exigences européennes et américaines et fabriqué à partir de caoutchouc naturel sélectionné selon des critères de pureté élevés et répondant aux exigences des normes nationales en vigueur.
- Insensible aux variations de température.
- 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.
- Ne contient pas de phtalate.

RACCORDES 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	fils synthétiques avec hélice de renforcement en acier noyée dans la paroi
Revêtement	à base de polymères spéciaux, rouge
Température d'utilisation	-30°C => +80°C.

NORMES/HOMOLOGATIONS

Union européenne : règlements n° 1935/2004, 2023/2006 et 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 - VINITRELL - FDA - WP 10bar - semaine/année - numéro de lot - Made in France



et en relief : TRELLEBORG - VINITRELL - FDA - WP 6bar - semaine/année - numéro de lot - Made in France



FOOD & BEVERAGE

VINITRELL



DIAMÈTRE INTÉRIEUR (MM)	DIAMÈTRE EXTÉRIEUR (MM)	PRESSION DE SERVICE (BAR)	PLNE (BAR)	RAYON DE COURBURE (MM)	POIDS (KG/M)	LONGUEUR (M)	CODE ARTICLE
38.0	51.5	10	30	80	1.15	20.0	5513028
38.0	51.5	10	30	80	1.15	40.0	5600349
50.0	65.0	10	30	100	1.57	20.0	5026130
50.0	65.0	10	30	100	1.57	40.0	5026129
63.0	77.0	10	30	130	1.87	20.0	5026132
63.0	77.0	10	30	130	1.87	40.0	5026131
70.0	86.5	10	30	140	2.42	20.0	5026133
70.0	86.5	10	30	140	2.42	40.0	5026134
75.0	91.5	10	30	150	2.54	20.0	5026135
75.0	91.5	10	30	150	2.54	40.0	5026136
100.0	117.0	6	18	160	3.32	20.0	5026072
125.0	142.5	6	18	170	4.10	40.0	5501457
125.0	142.5	6	18	170	4.10	20.0	5501458
150.0	167.5	6	18	200	4.97	10.0	5501459
150.0	167.5	6	18	200	4.97	20.0	5501460

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 prématûre.

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)		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)		3% à température ambiante
Acide peracétique (C ₂ H ₄ O ₃)		0.5% à température ambiante

