ALIKLER G2

FOOD & BEVERAGE

Transfert de produits alimentaires

APPLICATIONS

Aspiration et refoulement de liquides alimentaires : vin, bière, lait, huiles, graisses, cidre, jus de fruits, alcool titrant jusqu'à 95%.

Equipement des postes de déchargement à quai, des unités de transformation et de conditionnement, des citernes de transport de liquides alimentaires.

Liaison d'air additionnel (émulsion, pulsion) sur les citernes de transport de produits pulvérulents en vrac (hors compresseur) à une température maximale de +120°C.

AVANTAGES

- Amélioration de la flexibilité, très facile à manipuler.
- Tube blanc de qualité alimentaire, lisse, évitant tout développement microbien.
- Excellente résistance au coquage.
- Insensible aux variations de température grâce aux qualités du mélange caoutchouc.
- 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 non tachant, résistant à l'abrasion.
- Sans phtalates.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Tube : NBR de qualité alimentaire résistant à l'huile, blanc, lisse.
Armature : fils 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 : -30°C à +100°C.

NORMES/HOMOLOGATIONS

Union européenne : règlements n° 1935/2004, 2023/2006.	EU
Règlement FDA n° 21 CFR 177.2600.	FDA
Législation allemande : recommandation BfR XXI cat. 2.	BfR
Législation française : brochure 1227, 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).	

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.

et en relief : TRELLEBORG - ALIKLER G2 - FDA - ND - WP 10bar - semaine/année - batch number - Made in France

FOOD & BEVERAGE | **ALIKLER G2**

DIAMÈTRE INTÉRIEUR mm	DIAMÈTRE EXTÉRIEUR mm	PRESSION DE SERVICE bar	PLNE bar	DÉPRESSION MAXI bar	RAYON DE COURBURE mm	POIDS kg/m	LONGUEUR m	CODE ARTICLE	STOCK (l) ou min. de cde m
25.0 -0/+1	37.0 ±1.0	10	30	0.9	40	0.92	20	5513357	l
25.0 -0/+1	37.0 ±1.0	10	30	0.9	40	0.92	40	5513358	l
32.0 -0/+1	44.0 ±1.0	10	30	0.9	55	1.1	20	5513359	l
32.0 -0/+1	44.0 ±1.0	10	30	0.9	55	1.1	40	5513360	l
38.0 -0/+1	50.0 ±1.0	10	30	0.9	65	1.26	20	5513361	l
38.0 -0/+1	50.0 ±1.0	10	30	0.9	65	1.26	40	5513362	l
45.0 -0/+1	57.0 ±1.0	10	30	0.9	90	1.45	20	5513363	120
45.0 -0/+1	57.0 ±1.0	10	30	0.9	90	1.45	40	5513364	120
50.0 -0/+1	62.0 ±1.5	10	30	0.9	100	1.77	20	5513365	l
50.0 -0/+1	62.0 ±1.5	10	30	0.9	100	1.77	40	5513366	l
50.0 -0/+1	65.0 ±1.5	10	30	0.9	100	2.24	20	5513383	¤
50.0 -0/+1	65.0 ±1.5	10	30	0.9	100	2.24	40	5513384	l
53.0 -0/+1	65.0 ±1.5	10	30	0.9	110	1.86	20	5513367	l
53.0 -0/+1	65.0 ±1.5	10	30	0.9	110	1.86	40	5513368	l
63.0 -0/+1	76.0 ±1.5	10	30	0.9	135	2.24	20	5513369	l
63.0 -0/+1	76.0 ±1.5	10	30	0.9	135	2.24	40	5513370	l
70.0 -0/+1	84.5 ±1.5	10	30	0.9	175	3.07	20	5513371	120
70.0 -0/+1	84.5 ±1.5	10	30	0.9	175	3.07	40	5513372	120
75.0 -0/+1	89.5 ±1.5	10	30	0.9	190	3.29	20	5513373	l
75.0 -0/+1	89.5 ±1.5	10	30	0.9	190	3.29	40	5513374	l
75.0 -0/+1	91.0 ±1.5	10	30	0.9	190	3.53	20	5513385	¤
75.0 -0/+1	91.0 ±1.5	10	30	0.9	190	3.53	40	5513386	l
89.0 -0/+1	104.5 ±1.5	10	30	0.9	275	3.89	20	5513375	80
89.0 -0/+1	104.5 ±1.5	10	30	0.9	275	3.89	40	5513376	80
100.0 -0/+1	115.5 ±1.5	10	30	0.9	400	4.4	20	5513377	l
100.0 -0/+1	115.5 ±1.5	10	30	0.9	400	4.4	40	5513378	l
125.0 -0/+1	145.5 ±2.0	10	30	0.9	600	6.74	10	5513379	l
125.0 -0/+1	145.5 ±2.0	10	30	0.9	600	6.74	20	5513380	l
150.0 -0/+1	171.5 ±2.0	10	30	0.9	700	8.35	10	5513381	l
150.0 -0/+1	171.5 ±2.0	10	30	0.9	700	8.35	20	5513382	l

Tolérance sur longueur : ±1% (norme ISO 1307). ¤ Selon disponibilité.