

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%.

Équipement 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 coitage.
- 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 phthalates.

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	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 d'utilisation	-30°C => +100°C.
Propriétés spécifiques	Dépression max : 0.9 bar.

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

Législation allemande : recommandation BfR XXI cat. 2.

BfR

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





FOOD & BEVERAGE		ALIKLER G2					
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	37.0	10	30	50	0.92	20.0	5513357
25.0	37.0	10	30	50	0.92	40.0	5513358
32.0	44.0	10	30	55	1.10	20.0	5513359
32.0	44.0	10	30	55	1.10	40.0	5513360
38.0	50.0	10	30	76	1.26	20.0	5513361
38.0	50.0	10	30	76	1.26	40.0	5513362
45.0	57.0	10	30	90	1.45	20.0	5513363
45.0	57.0	10	30	90	1.45	40.0	5513364
50.0	62.0	10	30	100	1.77	20.0	5513365
50.0	62.0	10	30	100	1.77	40.0	5513366
50.0	65.0	10	30	100	2.24	20.0	5513383
53.0	65.0	10	30	110	1.86	20.0	5513367
53.0	65.0	10	30	110	1.86	40.0	5513368
63.0	76.0	10	30	135	2.24	20.0	5513369
63.0	76.0	10	30	135	2.24	40.0	5513370
70.0	84.5	10	30	175	3.07	20.0	5513371
70.0	84.5	10	30	175	3.07	40.0	5513372
75.0	89.5	10	30	190	3.29	20.0	5513373
75.0	89.5	10	30	190	3.29	40.0	5513374
75.0	91.0	10	30	190	3.53	20.0	5513385
75.0	91.0	10	30	190	3.53	40.0	5513386
89.0	104.5	10	30	275	3.89	20.0	5513375
89.0	104.5	10	30	275	3.89	40.0	5513376
100.0	115.5	10	30	400	4.40	20.0	5513377
100.0	115.5	10	30	400	4.40	40.0	5513378
125.0	145.5	10	30	600	6.74	10.0	5513379
125.0	145.5	10	30	600	6.74	20.0	5513380
150.0	171.5	10	30	700	8.35	10.0	5513381
150.0	171.5	10	30	700	8.35	20.0	5513382

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**.

⚠️ 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.

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 95 °C
Vapeur (circuit ouvert)	max 30 minutes	max 130 °C
Acide nitrique (HNO₃)		0.1% à max 85 °C / 3% à température ambiante
Acide phosphorique (H₃PO₄)		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 60 °C / 5% à température ambiante
Peroxyde d'hydrogène (H₂O₂)		3% à température ambiante
Acide peracétique (C₂H₄O₃)		1% à température ambiante

