

ALIKLER G2

PROCESSING EQUIPMENT

Transfert de produits alimentaires

Aspiration et refoulement de liquides alimentaires : vin, bière, lait, huiles, graisses, cidre, jus de fruits, alcool titrant jusqu'à 96%.

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 coquage.
- Insensible aux variations de température grâce aux qualités du mélange caoutchouc.
- Résistant à la plupart des procédés de nettoyage utilisés dans l'industrie agroalimentaire, qu'ils soient chimiques (max. 90°C) ou à vapeur (max. 130°C). Voir fiche de conseils d'utilisation des tuyaux alimentaires.
- Revêtement non tachant, résistant à l'abrasion.
- Sans phtalates.

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 : -30°C à +100°C.

Normes et homologations :

Union européenne : règlements (CE) n° 1935/2004 et 2023/2006.

Règlement FDA 21 CFR 177.2600.

Législation allemande : BfR recommandation XXI cat. 2.

Législation française : brochure 1227, arrêté du 9 novembre 1994.

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

Raccords et raccordements

Des raccords spécialement adaptés à ces applications sont disponibles, nous contacter pour plus d'informations.



Diamètre intérieur mm		Diamètre extérieur mm		Pression de service bar	PLNE bar	Dépression maxi bar	Rayon de courbure mm	Poids kg/m	Longueur m	Notes
25.0	-0/+1	37.0	±1.0	10	30	0.9	40	0.92	20 - 40	
32.0	-0/+1	44.0	±1.0	10	30	0.9	55	1.1	20 - 40	
38.0	-0/+1	50.0	±1.0	10	30	0.9	65	1.26	20 - 40	
45.0	-0/+1	57.0	±1.0	10	30	0.9	90	1.45	20 - 40	
50.0	-0/+1	62.0	±1.5	10	30	0.9	100	1.77	20 - 40	
50.0	-0/+1	65.0	±1.5	10	30	0.9	100	2.24	20 - 40	
53.0	-0/+1	65.0	±1.5	10	30	0.9	110	1.86	20 - 40	
63.0	-0/+1	76.0	±1.5	10	30	0.9	135	2.24	20 - 40	
70.0	-0/+1	84.5	±1.5	10	30	0.9	175	3.07	20 - 40	
75.0	-0/+1	89.5	±1.5	10	30	0.9	190	3.29	20 - 40	
75.0	-0/+1	91.0	±1.5	10	30	0.9	190	3.53	20 - 40	
89.0	-0/+1	104.5	±1.5	10	30	0.9	275	3.89	20 - 40	
100.0	-0/+1	115.5	±1.5	10	30	0.9	400	4.4	20 - 40	
125.0	-0/+1	145.5	±2.0	10	30	0.9	600	6.74	10 - 20	
150.0	-0/+1	171.5	±2.0	10	30	0.9	700	8.35	10 - 20	

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

Longueurs en gras = standard stock. Autres longueurs = longueurs hors stock (nous consulter pour les quantités minimum de commande).

Marquage



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