

BIOVAST

PROCESSING EQUIPMENT

Nettoyage en milieu alimentaire

Nettoyage à la vapeur jusqu'à +165°C en pointe et à l'eau chaude dans les industries agroalimentaires.

Egalement conçu pour le transfert de liquides alimentaires chauds. Peut être enroulé sur dévidoir.

Avantages

- ▮ Tuyau spécialement conçu pour les laiteries, les conserveries, les marchés au poisson, etc.
- ▮ Très flexible.
- ▮ Revêtement non tachant.
- ▮ Résistant aux graisses animales et végétales.
- ▮ Sans phtalates.

Caractéristiques techniques

Tube : NBR de qualité alimentaire résistant à l'huile, blanc, lisse.

Armature : fils synthétiques.

Revêtement : NBR/PVC résistant à l'huile et aux intempéries, bleu, lisse.

Température :

Eau : -20°C à +100°C, PS=20bar.

Vapeur saturée ou surchauffée : +165°C/6bar.

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 et jugés conformes par l'institut français de Poitiers (IANESCO).

Raccords et raccordements

Raccords spécialement adaptés à ces applications et disponibles.

Nous contacter pour plus d'informations.



Diamètre intérieur mm		Diamètre extérieur mm		Pression de service (vapeur) bar	Pression de service (eau) bar	PLNE bar	Rayon de courbure mm	Poids kg/m	Longueur m	Notes
13.0	±0.8	23.0	±0.9	6	20	60	65	0.38	20 - 40 - 60 - 80	
16.0	±1.0	26.0	±1.0	6	20	60	85	0.44	20 - 40 - 80	
19.0	±1.0	31.0	±1.0	6	20	60	100	0.63	20 - 40 - 80	
25.0	±1.0	37.0	±1.0	6	20	60	125	0.78	20 - 40	

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

TRELLEBORG BIOVAST - FDA - BfR XXI Cat.2 - WP 20 BAR STEAM/VAPEUR 165°C - 6 BAR - Made in France

et en creux : semaine - année - batch number - 165°C - 6BAR