

VENDANGE

PROCESSING EQUIPMENT

Transporte de alimentos

Manguera especialmente concebida para las bodegas de vino : recepción de pasta y aspiración de mosto.

Ventajas

- Excelente flexibilidad y fácil manipulación.
- Escaso esfuerzo de tracción gracias a la capa deslizante.
- Tubo liso, de calidad alimentaria que evita cualquier desarrollo microbiano.
- Excelente resistencia a los detergentes y a la limpieza al vapor (hasta +110°C durante 10 minutos).
- Revestimiento que no mancha.
- No contiene ftalatos.

Especificaciones técnicas

Tubo interior : NR de calidad alimentaria, blanco, liso.

Armadura : hilos sintéticos con una espiral de refuerzo en acero embebida en la pared.

Revestimiento : especial a base de polímero, rojo.

Temperatura : -30°C a +80°C.

Estándar y certificaciones :

Reglamento EU n° 1935/2004, 2023/2006.

Reglamento FDA n° 21 CFR 177.2600.

Legislación francesa.

Todas las pruebas relevantes de migración (Francia y FDA) fueron realizadas por el Instituto Francés de Poitiers (IANESCO) y declaradas conformes.

Racores

Racores de diseño especial adaptados a estas aplicaciones, contáctenos para mayor información.

Diam. int. mm	Diam. ext. mm	Presión de servicio bar	Presión de rotura bar	Radio de curvatura mm	Peso kg/m	Longitud m	Notas
100.0 -0/+1	117.0 ±1.5	6	18	140	3.32	20 - 40	
125.0 -0/+1	142.5 ±2.0	6	18	170	4.10	10 - 20	
150.0 -0/+2	167.5 ±2.0	6	18	200	4.97	10 - 20	

Tolerancia sobre la longitud : +1% (norma ISO 1307).

Longitudes en negrita = estándar stock. Otras longitudes = no stock (consultamos para cantidad mínima de pedido).



y en relieve : TRELLEBORG - VENDANGE - FDA - WP 6bar - semana/año - batch number - Made in France