

VINITRELL

AGRICULTURA & AGROALIMENTARIA

Transporte de productos alimentarios



Aplicaciones

Diseñada específicamente para el trasiego en bodegas de vino, muy fácil de manejar.

Aspiración y descarga de otros alimentos líquidos salvo aceite y productos grasos.

Ventajas

- Extremadamente flexible con un revestimiento deslizante, escaso esfuerzo de tracción.
- Tubo blanco que cumple con las exigencias francesas, europeas y norteamericanas más estrictas.
- No le afectan los cambios de temperatura.
- Resistente a los detergentes y a la limpieza con vapor (+ 110 °C durante 10 minutos max.).
- Revestimiento no manchante.
- 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 ladrillo.

Temperatura : - 30 °C a + 80 °C.

Estándar y certificaciones :

Regulaciones UE n° 1935/2004 y 2023/2006.

Regulación FDA 21 CFR 177.2600.

Legislación francesa.

Todas las pruebas relevantes de migración (Francia y FDA) fueron realizadas y confirmadas de conformidad con el Instituto Francés de Poitiers (IANESCO).

Racores

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

VINITRELL

04/10/2010

Diam. int. mm	Diam. ext. mm	Presión de servicio bar	Presión de rotura bar	Dépresión máxima bar	Radio de curvatura mm	Peso kg/m	Longitud m	Código de artículo	Stock (■) o cant. min m		
38.0	± 1.0	51.5	± 1.5	10	30	0.9	80	1.15	20	5513028	■
									40	5600349	■
50.0	± 1.0	65.0	± 1.5	10	30	0.9	100	1.57	20	5026130	■
									40	5026129	■
63.0	± 1.0	77.0	± 1.5	10	30	0.9	130	1.87	20	5026132	■
									40	5026131	■
70.0	± 1.0	86.5	± 1.5	10	30	0.9	140	2.42	20	5026133	■
									40	5026134	■
75.0	± 1.0	91.5	± 1.5	10	30	0.9	150	2.54	20	5026135	■
									40	5026136	■

Marcado



y en relieve : TRELLEBORG - VINITRELL - FDA - WP 10 bar - semana/año - Made in France





Consejos de utilización para las mangueras alimentarias

Consejos para procesos de limpieza :

El caucho del tubo interior de la manguera puede transmitir cierto sabor al producto transportado en su primera utilización, para evitar esta posibilidad proceda de la siguiente forma :

- Rellenar la manguera de agua caliente 70 °C hasta 80 °C
- Dejar en reposo el agua como mínimo 12 horas
- Proceder seguidamente a la limpieza de mantenimiento siguiente:

Recomendación para la limpieza/ desinfección :

1) Agua/Vapor

Agua	Vapor
CITERDIAL - LACTADIAL - ALCODIAL - VENDANGE - VINITRELL	
90 °C máximo	110 °C como máximo 10 minutos
ALIKLER - ALIKLER D - MILLESIME - TRELLVIN - TRELLVIN L	
95 °C máximo	130 °C durante 30 minutos

2) Productos químicos

Acido nítrico (HNO₃) o producto que contenga ácido nítrico
 Concentración máxima : 0.1 % a 85 °C
 3 % a temperatura ambiente

Cloro (Cl) o producto que contenga cloro
 Concentración máxima : 1 % y maxi.70 °C

Hydróxido de sodio (NaOH) o producto que contenga hidróxido de sodio
 Concentración máxima : 2 % de 60 °C a 80 °C
 5 % a temperatura ambiente

Cada ciclo de limpieza debe ser inmediatamente seguido por un aclarado completo.

⚠ **Almacenaje :**
 Resguardado de la luz y del calor
 Almacenar con tapones perforados

⚠ **Estancamiento :**
 Solamente posible con ALCODIAL

⊘ **No utilizar limpiadores de alta presión para el interior de la manguera.**