

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 coquage.
- 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 phtalates.

RACCORDS ET RACCORDEMENTS

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

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Veuillez consulter notre guide de nettoyage, disponible sur demande ou sur notre site internet.

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).

RG ALIKLER G2  

 TRELLEBORG

ALIKLER G2  





FOOD & BEVERAGE

ALIKLER G2



DIAMÈTRE INTÉRIEUR (MM)	DIAMÈTRE EXTÉRIEUR (MM)	PRESSIION 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).

