

VIT VINIF

EQUIPEMENTS DE VINIFICATION



Portfolio Tuyauterie



2023

1. Tuyau alimentaire Bleu	3
1.1. Caractéristiques	3
2. Tuyau alimentaire Rouge	4
1.2. Caractéristiques	4
1.3. Accessoires: Embout raccord tuyau	5

1. Tuyau alimentaire Bleu

Tuyau alimentaire de qualité supérieure fabriqué sur manchette pour l'aspiration et refoulement à 10 bar de fluides alimentaires divers tels que vins, bières, eau minérale, boissons alcoolisées avec une teneur en alcool jusqu'à 98%, jus de fruit, lait et dérivés. Indiqué aussi pour produits alimentaires gras d'origine végétale, comme l'huile d'olive. Conforme aux normes européennes FDA, BfR XXI Cat. 2, EU 1935/2004 et CE 2023/2006. Grande flexibilité grâce à sa surface semi-ondulée. Sans phtalates.



1.1. Caractéristiques

- ❖ Intérieur en caoutchouc butyle alimentaire blanc, avec absence totale de goût et d'odeur.
- ❖ Renfort de plis textiles avec double spirale en acier.
- ❖ Extérieur en caoutchouc bleu, résistant à l'abrasion, aux graisses alimentaires, aux agents atmosphériques et à l'ozone.
- ❖ Temp. d'utilisation continue -20°C / Temp +90°C
- ❖ CIP (Stérilisation): Temp. Max +130°C max. 30 min. (pointes maximales de +150°C)
- ❖ Facteur sécurité 1:3
- ❖ Normes ISO 1307 - FDA - BfR - EU 1935/2004 - CE 2023/2006



REF.	Ø Int (mm)	Pression travail (bar)	Pression Éclatement (bar)	Vide (bar)	Rayon courbure (mm)	Poids (kg/m)
TY-CH19	19	10	30	0,8	38	0,56
TY-CH25	25	10	30	0,8	50	0,70
TY-CH32	32	10	30	0,8	64	0,90
TY-CH38	38	10	30	0,8	76	1,05
TY-CH40	40	10	30	0,8	80	1,06
TY-CH50	50	10	30	0,8	100	1,40

2. Tuyau alimentaire Rouge

Tuyau alimentaire de qualité supérieure fabriqué sur manchette pour l'aspiration et refoulement à 10 bar de fluides alimentaires divers tels que vins, bières, eau minérale, boissons alcoolisées avec une teneur en alcool jusqu'à 92%, jus de fruit, lait et dérivés. Indiqué aussi pour produits alimentaires gras d'origine végétale, comme l'huile d'olive. Conforme aux normes européennes FDA, BfR XXI Cat. 2, EU 1935/2004 et CE 2023/2006. Grande flexibilité grâce à sa surface semi-ondulée. Sans phtalates.



1.2. Caractéristiques

- ❖ Intérieur en caoutchouc butyle alimentaire blanc, avec absence totale de goût et d'odeur.
- ❖ Renfort de plis textiles avec double spirale en acier.
- ❖ Extérieur en caoutchouc bleu, résistant à l'abrasion, aux graisses alimentaires, aux agents atmosphériques et à l'ozone.
- ❖ Temp. d'utilisation continue -20°C / Temp +90°C
- ❖ CIP (Stérilisation): Temp. Max +130°C max. 30 min. (pointes maximales de +150°C)
- ❖ Facteur sécurité 1:3
- ❖ Normes ISO 1307 - FDA - BfR - EU 1935/2004 - CE 2023/2006



REF.	Ø Int (mm)	Pression travail (bar)	Pression Éclatement (bar)	Vide (bar)	Rayon courbure (mm)	Poids (kg/m)
TY-CH19-rouge	19	10	30	0,8	48	0,56
TY-CH25-rouge	25	10	30	0,8	50	0,70
TY-CH32-rouge	32	10	30	0,8	63	0,90
TY-CH38-rouge	38	10	30	0,8	72	1,00
TY-CH50-rouge	50	10	30	0,8	99	1,39

3. Accessoires: Embout raccord tuyau

- ☞ Connexions porte-tuyau avec collier et joint
- ☞ Placement facile dans nos tuyauterie
- ☞ Raccord disponible: CLAMP, MACON, DIN, SMS, RJT (consulter)

Votre spécialiste en matériel viticole et brassicole



Équipement de Vinification et Brassage

Entrepôt/Office

3 place des Moineaux- Zone Artisanale La Grône

66700 Argeles Sur Mer - FRANCE

contact@vitvinif.com

+33 (0) 789 56 46 91

Opening Hours: Mo-Fr: 9:00-13:00/14:00-17:30

