



TUYAUX & RACCORDS APPLICATIONS ALIMENTAIRES



CINOR
La maîtrise des fluides
www.cinor-flexibles.com

DISTRIBUTEUR  **ALFAGOMMA**

CINOR DOUAI :

994, rue Maurice Caullery - ZI Douai Dorignies
59500 DOUAI
Tél : 03.27.94.37.90 - Fax : 03.27.97.86.14
E-mail : contact@cinor-flexibles.com

Agence CINOR TILLOY LES MOFFLAINES :

Rue de Niepce - ZI
62217 TILLOY LES MOFFLAINES
Tél : 03.21.50.14.92 - Fax : 03.21.59.60.42
E-mail : contact@cinor-flexibles.com



903LE Air chaud pulsé et transport de liquides alimentaires - 10 bar - FDA arrêté du 09/11/94 D

Tube: EPDM blanc de qualité alimentaire résistant à la chaleur

Armature: nappes textiles haute tenacité avec spirale acier noyée

Revêtement: EPDM bleu, impression toile - résistant à la chaleur, l'abrasion et à l'ozone

Utilisation: transfert d'air chaud du compresseur à la citerne de dépotage de pulvérulents. Convient au transfert de liquides alimentaires.

Construction spéciale pour une meilleure flexibilité et maniabilité. Stérilisation à la vapeur à 2,5 bar maxi +130°C, 30 minutes maxi, ou eau et soude maxi 5%

Températures: -40 °C +180 °C (-40 °F +356 °F)



468OH Aspiration et refoulement de liquides alimentaires - PVC service sévère FDA EU 10/2011 A+B+C AS 2070

Tube: PVC transparent - résistant à l'abrasion et à l'ozone

Armature: PVC rigide antichoc rouge

Utilisation: aspiration et refoulement de liquides alimentaires et boissons alcoolisées (28% maxi). Stérilisation avec 5% de soude maxi.

Températures: -5 °C +60 °C (+23 °F +140 °F)



47200 Aspiration et refoulement - qualité alimentaire - PVC - FDA EU 10/2011 A+B+C AS 2070

Tube: PVC transparent - résistant à l'abrasion et à l'ozone

Armature: spirale acier noyée

Utilisation: aspiration et refoulement de liquides alimentaires et boissons alcoolisées (28% maxi). Stérilisation avec 5% de soude maxi.

Températures: -5 °C +60 °C (+23 °F +140 °F)



49200 Usage général - qualité alimentaire - PVC - FDA EU 10/2011 A+B+C AS 2070

Tube: PVC transparent non toxique

Armature: nappes textiles haute tenacité

Revêtement: PVC transparent non toxique - résistant à l'abrasion et à l'ozone

Utilisation: usage général, qualité alimentaire. Stérilisation avec eau et soude maxi 5%

Températures: -5 °C +60 °C (+23 °F +140 °F)



466OL Aspiration et refoulement de liquides alimentaires - service standard - PVC

Tube: PVC transparent résistant à l'abrasion et à l'ozone

Armature: PVC rigide anti choc blanc

Utilisation: aspiration et refoulement de liquides alimentaires et boissons alcoolisées (28% maxi). Stérilisation avec eau et soude maxi 5%

Températures: -5 °C +60 °C (+23 °F +140 °F)



49000 Tube sans renfort en PVC - usage général - FDA

Tube: PVC transparent non toxique

Armature: sans renfort

Utilisation: tube usage général pour produits alimentaires, chimiques et à base d'hydrocarbures. Stérilisation avec eau et soude maxi 5%

Températures: -5 °C +60 °C (+23 °F +140 °F)





412LE Aspiration et refoulement de liquides alimentaires - 10 bar - FDA arrêté du 09/11/94 D

Tube: NR de qualité alimentaire, blanc, lisse

Armature: nappes textiles haute tenacité avec spirales acier noyées

Revêtement: mélange SBR/EPDM bleu, impression toile - résistant à l'abrasion et à l'ozone

Utilisation: aspiration et refoulement de liquides alimentaires. Stérilisation avec vapeur à 110°C (230°F) pendant 10 minutes ou avec solution soude 5%

Températures: -30 °C +80 °C (-22 °F +176 °F)



2 x ID



2004/1935 EC
2006/2023 EC



IANESCO



402LH Aspiration et refoulement de liquides alimentaires - 10 bar - FDA arrêté du 09/11/94 D

Tube: NR blanc

Armature: nappes textiles haute tenacité avec spirales acier noyées

Revêtement: mélange SBR/EPDM rouge, impression toile - résistant à l'abrasion et à l'ozone

Utilisation: aspiration et refoulement de liquides alimentaires et boissons alcoolisées (max 50%). Construction spéciale pour une meilleure flexibilité. Stérilisation avec vapeur à 110°C (230°F) pendant 10 minutes ou avec solution soude 5%

Températures: -30 °C +80 °C (-22 °F +176 °F)



2004/1935 EC
2006/2023 EC



IANESCO



410LL Aspiration et Refoulement de boissons alcoolisées - 16 bar - Résistant à l'écrasement FDA arrêté du 09/11/94 D

Tube: Chlorobutyle blanc

Armature: Nappes textiles haute ténacité avec spirale PET noyée

Revêtement: EPDM blanc - résistant à l'abrasion et à l'ozone

Utilisation: Aspiration et refoulement de liquides alimentaires et boissons alcoolisées - max 95%. Construction spéciale anti écrasement. Stérilisation avec vapeur à 130 °C (266 °F) pendant 30 minutes ou avec solution soude 5%

Températures: -30 °C +80 °C (-22 °F +176 °F)



2004/1935 EC
2006/2023 EC



IANESCO



405LE Aspiration et refoulement de liquides alimentaires - 10 bar - FDA arrêté du 09/11/94 D

Tube: NBR blanc

Armature: nappes textiles haute tenacité avec spirales acier noyées

Revêtement: mélange NBR/PVC bleu - résistant à l'abrasion, à l'ozone et à l'huile

Utilisation: aspiration et refoulement de liquides alimentaires, gras, huileux et boissons alcoolisées (max 75%). Stérilisation à la vapeur à 130°C (266°F) 30 minutes maxi ou eau et soude maxi 5%.

Températures: -30 °C +80 °C (-22 °F +176 °F)



2004/1935 EC
2006/2023 EC



417LE Aspiration et refoulement d'aliments gras - 16 bar - FDA D.M. 21/03/73

Tube: NBR blanc

Armature: nappes textiles haute tenacité avec spirale PET noyée

Revêtement: mélange NBR/PVC bleu - résistant à l'abrasion, à l'ozone et à l'huile

Utilisation: aspiration et refoulement de liquides alimentaires, gras, huileux et boissons alcoolisées (max 75%). Résistant à l'écrasement. Stérilisation avec vapeur à 130°C (266°F) pendant 30 minutes ou avec solution soude 5%

Températures: -30 °C +80 °C (-22 °F +176 °F)



2004/1935 EC
2006/2023 EC



418LE Aspiration et refoulement de liquides alimentaires - 10 bar

Tube: NR blanc

Armature: nappes textiles haute tenacité avec spirales PET

Revêtement: mélange NR/PVC bleu - résistant à l'abrasion et à l'ozone

Utilisation: aspiration et refoulement de liquides alimentaires, spécialement conçu pour les citernes à lait (collecte, ramassage et transport). Construction souple pour une meilleure flexibilité et résistance à l'écrasement. Stérilisation avec vapeur à 110°C (230°F) pendant 10 minutes ou avec solution soude 5%

Températures: -40 °C +80 °C (-40 °F +176 °F)



3 x ID



2004/1935 EC
2006/2023 EC



IANESCO



5090E Aspiration et Refoulement d'alcool et liquides alimentaires agressifs 16 bar (240 psi) - FDA

Tube: UPE transparent

Armature: Nappes textiles haute ténacité avec spirale acier noyée

Revêtement: EPDM bleu - résistant à l'abrasion et à l'ozone

Utilisation: Aspiration et refoulement d'alcool et de liquides alimentaires agressifs avec une teneur en acidité importante.

Compatible avec 98% des produits chimiques existants. Convient au transport des boissons alcoolisées >50% (eau de vie...). Stérilisation avec vapeur à 110°C (230°F) pendant 10 minutes ou avec solution soude 5%

Températures: -30 °C +100 °C (-22 °F +212 °F) selon les fluides transportés



350LE Vapeur 7 bar / Eau chaude 15 bar - Qualité Alimentaire

Tube: EPDM blanc

Armature: nappes textiles haute ténacité

Revêtement: EPDM bleu - résistant à la chaleur, à l'abrasion et à l'ozone

Utilisation: refoulement de liquides alimentaires, vapeur saturée et eau chaude pour application industrielles diverses.

Températures: -40 °C +165 °C (-40 °F +330 °F)



395BT Lavage eau chaude 50 bar - Qualité Alimentaire - EU 10/2011 A+B+C

Tube: PVC gris non toxique

Armature: nappes textiles haute ténacité

Revêtement: élastomère synthétique bleu clair - résistant à l'abrasion et à l'ozone

Utilisation: lavage eau chaude. Spécialement conçu pour l'industrie alimentaire et les laiteries. Utilisation en continu à 50 bar, à 70°C.

Températures: -10 °C +70 °C (-14 °F +158 °F)



SMS

Mâle & Femelle - Insert pour accrochage - avec joint

A utiliser avec des douilles usinées



DIN 11851

Mâle & Femelle - Insert EN 14 420-2 / DIN 2817 - avec joint

Pour l'assemblage utiliser 1/2 coquilles inox type EN 14420-3 DIN 2817



DIN 11851

Mâle & Femelle - Insert pour accrochage - avec joint

A utiliser avec des douilles usinées



MACON

Mâle & Femelle - Insert pour accrochage - avec joint

A utiliser avec des douilles usinées



SYMETRIQUE (NF E 29.572)

Toute la gamme Guillemain



// GUIDE POUR LE NETTOYAGE DES TUYAUX ALIMENTAIRES EN CAOUTCHOUC ALFAGOMMA

Les instructions de nettoyage fournies par ALFAGOMMA sont seulement des recommandations. Les réglementations nationales en vigueur peuvent remplacer les suggestions suivantes concernant le nettoyage des tuyaux alimentaires.

La fréquence et la durée des opérations de nettoyage peuvent affecter la durée de vie du tuyau. Les utilisateurs doivent contrôler régulièrement les conditions physiques et mécaniques du tuyau.

NETTOYAGE AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Tuyau	Pré lavage	Nettoyage				Rinçage Final
		Moyen	Concentration Max	Température Max	Temps Max d'Exposition	
452LH 402LH 412LE 418LE 720LA 760LA 455LE 405LE 417LE 410LL 509OE	Eau Potable 80 °C 10 min	Vapeur	—	110 °C	30 min	Eau Potable 80 °C 10 min
Hydroxyde de Sodium		2%	40 °C	—		
		5%	20 °C			

NETTOYAGE STANDARD

Tuyau	Nettoyage				Rinçage Final
	Moyen	Concentration Max	Température Max	Temps Max d'Exposition	
452LH 402LH 412LE 418LE	Vapeur	—	110 °C	10 min	Eau Potable 80 °C 10 min
509OE 720LA 760LA	Hydroxyde de Sodium	2%	40 °C	—	
		5%	20 °C		
455LE 405LE 417LE 410LL	Vapeur	—	130 °C	30 min	
	Hydroxyde de Sodium	2%	40 °C	—	
		5%	20 °C		

MERCI DE CONTACTER ALFAGOMMA AVANT D'UTILISER UNE METHODE ALTERNATIVE.

EVITER LE NETTOYAGE HAUTE PRESSION DU TUBE.

// TABLEAU DE DETERMINATION POUR TUYAUX ALIMENTAIRES

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES ET NORMES											
TUYAU	TUBE	MAX TEMP. (°C)	PS (bar)	STERILISATION	 PHTHALATE FREE	 FDA TITLE 21	 2004/1935 EC	 10/2011 EC	 2006/2023 EC	FRANCE 1994/11/09 CAT. D	

TUYAUX PVC

	49000	PVC	+60		5% Soude	●	●				
	49200	PVC	+60	Max 20	5% Soude	●	●	●	A+B+C	●	
	4660L	PVC	+60	Max 8	5% Soude	●	●	●	A+B+C	●	
	4680H	PVC	+60	Max 7	5% Soude	●	●	●	A+B+C	●	
	47200	PVC	+60	Max 15	5% Soude	●	●	●	A+B+C	●	
	395BT	PVC	+70	50		●		●	A+B+C	●	

TUYAUX EN CAOUTCHOUC

	350LE	EPDM	+165	15 Eaur 6 Vapeur		●	●				
	452LH	NR	+80	10	Vapeur 110°C / 10' 5% Soude	●	●	●		●	IANESCO
	402LH	NR	+80	10	Vapeur 110°C / 10' 5% Soude	●	●	●		●	IANESCO
	410LL	CIIR	+80	16	Vapeur 130°C / 30' 5% Soude	●	●	●		●	IANESCO
	412LE	NR	+80	10	Vapeur 110°C / 10' 5% Soude	●	●	●		●	IANESCO
	418LE	NR	+80	10	Vapeur 110°C / 10' 5% Soude	●	●	●		●	IANESCO
	455LE	NBR	+80	10	Vapeur 130°C / 30' 5% Soude	●	●	●		●	
	405LE	NBR	+80	10	Vapeur 130°C / 30' 5% Soude	●	●	●		●	
	417LE	NBR	+80	16	Vapeur 130°C / 30' 5% Soude	●	●	●		●	
	5090E	UPE	+100	16	Vapeur 110°C / 10' 5% Soude	●	●	●	A+B+C+D2	●	
	903LE	EPDM	+180	10	Vapeur 130°C / 30' 5% Soude	●	●				
	720LA	NR	+80	10	5% Soude	●	●				
	760LA	NR	+80	5	5% Soude	●	●				

	BOISSONS ALCOOLISEES				INDUSTRIE LAITIERE		INDUSTRIE ALIMENTAIRE				NETTOYAGE
ITALIE D.M. 21/03/73	≤20%	≤50%	≤75%	≤95%	RAMASSAGE DE LAIT	TRANSPORT DE LAIT	JUS DE FRUITS, SODAS, SAUCES, SOUPES AYANT UNE TENEUR D'ACIDITE	LIQUIDES ALIMENTAIRES	PRODUITS GRAS	PRODUITS SECS	EN MILIEUX ALIMENTAIRE

								●			
	●							●			
	●							●			
	●							●			
	●							●			
								●			●

											●
		●						●			
		●						●			
				●			●	●			
					●	●		●			
					●	●		●			
CERISIE			●				●	●	●		
CERISIE			●				●	●	●		
CERISIE			●				●	●	●		
				●			●	●	●	●	
	●						●	●			
										●	
										●	

// CONFORMITE AUX NORMES EUROPEENNES EN VIGUEUR

ALFAGOMMA est en mesure de proposer une ample gamme de tuyaux pour le transfert de produits alimentaires en caoutchouc et PVC. Notre gamme est conforme aux normes en vigueur pour le contact alimentaire:

EC 1935/2004

fixe les exigences de tous les matériaux destinés au contact avec les produits alimentaires. Les tuyaux alimentaires ALFAGOMMA sont étudiés et fabriqués avec des composants qui évitent toute contamination des aliments transportés (migration) et pourraient modifier ou altérer la qualité gustative et olfactive des aliments.

EC 2023/2006

bonnes pratiques de fabrication des matériaux et des objets destinés à être en contact avec les produits alimentaires. Pour garantir la conformité et sécurité des tuyaux alimentaires, ALFAGOMMA met en place d'importants systèmes de surveillance et contrôle qualité tout au long du processus de fabrication.

EU 10/2011

spécifie les caractéristiques pour les matériaux en plastique. En particulier, elle établit les restrictions dans l'utilisation des phtalates à travers les tests de migration. Des simulants spécifiques doivent être utilisés en fonction des différents produits alimentaires:

	SIMULANT	PRODUITS ALIMENTAIRES
A	éthanol 10%	aliments liquides
B	acide acétique 3%	aliments acides
C	éthanol 20%	aliments/boissons alcoolisées contenant jusqu'à 20%
D1	éthanol 50%	aliments/boissons alcoolisées supérieurs à 20% et produits laitiers
D2	huile végétale	aliments gras
E	MPPO (Tenax)	aliments secs

Les tuyaux ALFAGOMMA en PVC pour liquides alimentaires ne contiennent pas de phtalates.

REGLEMENTATIONS NATIONALES DES ETATS MEMBRE DE L'UNION EUROPEENNE

les tuyaux alimentaires en caoutchouc ALFAGOMMA sont testés par des laboratoires externes selon les plus importantes dispositions législatives nationales.

SELON LA NORME CE 1935/2004, LA GAMME COMPLETE DE TUYAUX ALIMENTAIRES AG INTEGRE LE SYMBOLE "VERRE ET FOURCHETTE"  DANS LE MARQUAGE.