inoxco FOOD PURE
by Gillain & Co

FR

EHEDG TRIPLE 0,8 tubes et accessoires

< 0,8 | < 0,8 | < 0,8



Mastering Purity

Plus de 140 ans d'expérience dans les secteurs de hautes et d'ultra-hautes pureté

inoxco FOOD PURE
by Gillain & Co

inoxco EHEDG TRIPLE 0,8 - la seule gamme de produits complète, sans compromis

Pour éviter que les aliments ou les produits pharmaceutiques soient insalubres ou dangereux, vous devez respecter des règles très strictes et donc produire le plus hygiéniquement possible. La bonne nettoyabilité de l'acier inoxydable est étroitement liée à la finition de surface. La gamme inoxco EHEDG TRIPLE 0,8 garantit une rugosité interne, externe et sur la soudure de Ra < 0,8 µm.

La gamme inoxco EHEDG TRIPLE 0,8 se compose de

- Tubes
- Raccords à souder
- Vannes papillon
- Réductions
- Ferrules
- Accessoires
- Coudes
- Tés
- Fonds bombés

- Tubes certifiés EHEDG et accessoires TRIPLE 0,8 (Ra < 0,8 µm)
- Tubes et accessoires nettoyables suivant les spécifications de l'EHEDG
- EN10357 Series A - EN10357 (DIN 11850 Practice Based Sizes)
- Déclaration de conformité CE1935/2004
- Rugosité interne et externe figurant sur le certificat matière EN10204-3.1
- Tubes et accessoires livrables directement de stock



Spécifications techniques

- Rugosité interne: < 0,8 µm
- Rugosité externe: < 0,8 µm
- Rugosité sur la soudure: < 0,8 µm
- Tubes recuits, accessoires recuits
- Uniquement en qualité 316L
- Soudure orbitale: accessoires avec parties droites disponibles de stock


CERTIFICATE OF COMPLIANCE

Valid until end: December, 2016

EHEDG

TYPE EL
CLASS I

TÜV Rheinland Nederland B.V.
hereby declares that the product

Welded stainless steel pipe for the food industry

from

KunShan Kinglai Hygienic Materials Co. Ltd. China

has been evaluated for compliance with
the Hygienic Equipment Design Criteria of the EHEDG, by:

TNO at Zeist, The Netherlands
and meets the criteria as demonstrated by:

Evaluation Report No. MIC-HPD/DER-050-2015

Signed
J. Kastelein, Evaluation Officer

Signed
C.C.M. van Houten, TÜV Rheinland Nederland B.V.

Certificate No. PE 55969
Date of issue: February 09, 2015

TÜV Rheinland Nederland B.V., P.O. Box 541, 7300 AM Apeldoorn, the Netherlands
©EHEDG

www.tuv.com/nl

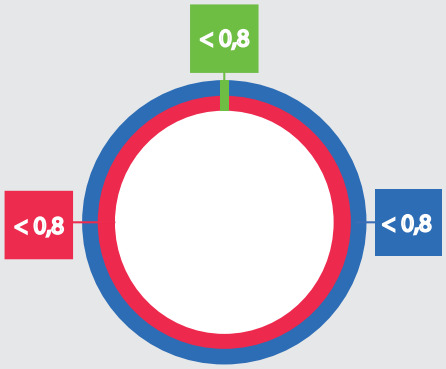
TÜVRheinland®
Precisely Right.

PRODUIT AGREE ALIMENTAIRE

< 0,8 | < 0,8 | < 0,8

Avantages

- **Gamme de tubes (certifié EHEDG) et accessoires** disponibles dans les mêmes qualités et dimensions
- **Vous produisez d'une manière sûre et hygiénique** selon les normes qui s'appliquent à la production d'aliments avec des composants certifiés
- **Coût de production significativement plus faibles** en raison de la réduction des coûts d'entretien, énergie (nettoyage plus rapide) et moins de consommation de produits de nettoyage
- **Traçabilité extrême du marquage** sur le composant et le certificat
- **Nettoyabilité améliorée**
- **Stockage et emballage hygiénique**
- **Réduction du risque de contamination et rouille**
- **Directement disponible de stock**



Rugosité de la soudure
Ra < 0,8 µm

Coefficient de soudure V=1
La soudure est aussi forte que le reste de la surface et équivalente à un tube sans soudure.

Rugosité interne
Ra < 0,8 µm

Réduit le risque de contamination et améliore la faisabilité du nettoyage.

Rugosité externe
Ra < 0,8 µm

Réduit le risque de contamination de la surface externe car la saleté n'a aucune prise sur la surface (par exemple lors de l'ouverture des raccords ou ferrules).

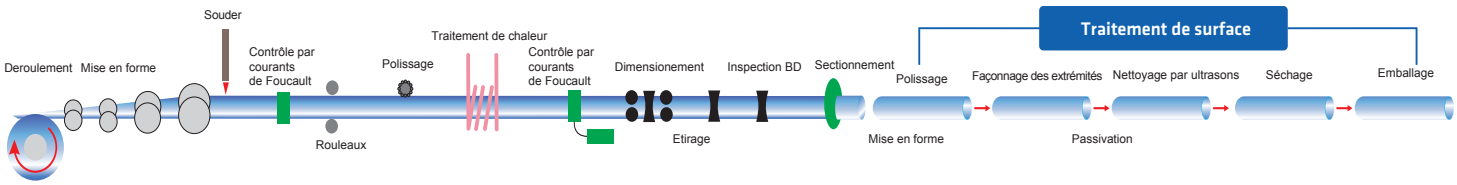


Uniquement en acier inoxydable de qualité 316L

Les tubes Inoxco EHEDG TRIPLE 0,8 et les accessoires inoxco TRIPLE 0,8 ne sont disponibles qu'en acier inoxydable 316L. Cet inox austénitique au chrome-nickel a une résistance supérieure à la corrosion et à la chaleur en comparaison avec d'autres qualités.

Processus de production ultra-hygiénique

Le procédé de fabrication performant et innovants des tubes inoxco EHEDG TRIPLE 0,8 garantit un très haut niveau de qualité.



EHEDG TRIPLE 0,8 - la seule gamme complète sans compromis

Traçabilité extrême

- Marquage permanent: numéro de coulée, dimensions, finition de surface, matériau, numéro d'exécution
- Marquage sur le composant et le certificat





Messer: Gillain & Co nv/sa
Load No. 5100116532
Customer Order No. A1401045-2
Customer Part No. BR369004HDG
KL Part No. A1480001GG0000534W
Part Description. EN10357 BD WLD TUBING 53X1.5 316L
Material. 316L
Quantity. 336.00 M

Date of Certificate. 2014.06.23 **Cert. No./Job No.** 0000348810

Raw Material Specification (weight%)

Heat Number	C	Si	Mn	P	S	Ni	Cr	N	Mo	Material Standard
S641598 0530	0.020	0.500	1.380	0.033	0.001	10.080	16.580	0.012	2.100	EN10357:2013/EN10217-7 1.4404

Mechanical Test

Heat Number	Yield Rp 0.2		Yield Rp 1.0		Tensile Strength		Hardness	Reduction of Area	Elongation (l)	Impact Test
	MPa (N/mm2)	KSI	MPa (N/mm2)	KSI	MPa (N/mm2)	KSI	HB/HRB/HV	%	%	20℃-J
S641598 0530	365.000	52.925	N/A	N/A	640.000	92.800	126.600H B	N/A	51.000	N/A

Mechanical Test Continuation

Heat Number	Eddy Current Test	Flaring Test	Flattening Test	Bend Test	Intergranular Corrosion Test
S641598 0530	OK	OK	OK	OK	OK

Other Analysis And Inspection

Visual & Dimensional Test	Material Identification Test	Ra Max Value (ID/OD)
OK	OK	0.42/0.70

Certificates of Compliance:

Numéro d'exécution
Le numéro d'exécution est marqué sur le composant

316L
Le certificat de matière indique la qualité de l'acier inoxydable EN10204-3.1

Norme

Numéro de coulée
Le certificat indique clairement le numéro de coulée

Rugosité interne/externe
La rugosité est indiquée sur le certificat de matière. Dans ce lot la rugosité interne/ externe maximale est Ra 0.42/0.70

Le marquage visible sur les composants inoxco EHEDG TRIPLE 0,8 ainsi que les certificats délivrés veillent à la bonne traçabilité des composants.

Autres produits EHEDG dans notre gamme:

- EHEDG vanne papillon avec raccords: souder/souder, souder /filet, filet/filet en 304L et 316L; joints EPDM en standard (version silicone et viton aussi disponibles); levier 2 positions
- EHEDG boules de nettoyage
- Pompe à membrane, pompe à lobes, pompe centrifuge EHEDG conforme

< 0,8 < 0,8 < 0,8

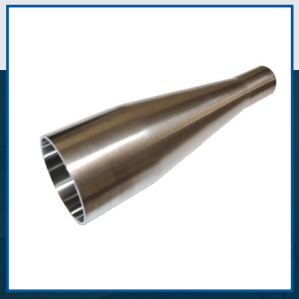
Gillain & Co

HYGIENIC EQUIPMENT FOR FOOD & LIFE SCIENCES



Emballage et stockage

Les composants hygiéniques ne doivent pas seulement être fabriqués selon des critères appropriés, ils doivent aussi être hygiéniquement emballés et conservés dans des conditions parfaites. Gillain & Co définit de hautes exigences sur le stockage et la manipulation et le stockage de tubes et des accessoires en acier inoxydable dans un entrepôt sec et non poussiéreux. Les tubes inoxco EHEDG TRIPLE 0,8 tubes sont emballés individuellement dans un sac plastique. Les parties droites sont recouvertes de capuchons de protection en plastique. Cela empêche la corrosion et la pénétration d'impuretés, d'insectes et d'animaux nuisibles dans les ouvertures pendant le transport.





Demande de devis ou plus d'info?

☎ +32 3 870 60 80

🖷 +32 3 870 60 89

✉ advice@gillain.com

www.gillain.com

inoxco FOOD PURE
by Gillain & Co

< 0,8 | < 0,8 | < 0,8

inoxco EHEDG TRIPLE 0,8

EN10357 Series A (DIN 11850 Range 2) - 316L recuit et poli (BD)

DIAMETRE EXTERNE (MM)	EPAISSEUR (MM)	DIAMETRE EXTERNE NOMINAL	EPAISSEUR DE PAROI NOMINAL
13,00	1,50	DN10	Range 2
19,00	1,50	DN15	Range 2
23,00	1,50	DN20	Range 2
29,00	1,50	DN25	Range 2
35,00	1,50	DN32	Range 2
41,00	1,50	DN40	Range 2
53,00	1,50	DN50	Range 2
70,00	2,00	DN65	Range 2
85,00	2,00	DN80	Range 2
104,00	2,00	DN100	Range 2

EN10357 (DIN 11850 Practice Based Sizes) - 316L recuit et poli (BD)

DIAMETRE EXTERNE (MM)	EPAISSEUR (MM)	DIAMETRE EXTERNE NOMINAL	EPAISSEUR DE PAROI NOMINAL
28,00	1,50	DN25	
34,00	1,50	DN32	
40,00	1,50	DN40	
52,00	1,50	DN50	

Demande de devis ou plus d'info

☎ +32 3 870 60 80

+32 3 870 60 89

✉ advice@gillain.com

www.gillain.com

Gillain & Co
HYGIENIC EQUIPMENT FOR FOOD & LIFE SCIENCES

Restez au courant et recevez notre newsletter tous les 2 mois directement dans votre boîte e-mails.
Inscrivez-vous sur www.gillain.com

© Gillain & Co EHEDG_20150921