

# ZAINO FESTIVAL

## ELEMENTI CHIAVE



### Zaino all-in-one.

Utilizzabile con fustini da 9 litri in acciaio e fusti in PET da 12 Litri.

Corredato da tubo e rubinetto per l'erogazione della birra, bombola con riduttore di pressione e marsupio con porta bicchieri.

Tutto il necessario per spillare e servire birra in maniera semplice e veloce.



### Raffreddamento Avanzato.

E' possibile mantenere la bevanda alla temperatura ideale per 2/3 ore, garantendo un prodotto sempre freddo.



### Erogazione Immediata.

E' possibile servire la bevanda in pochi secondi! Lo zaino attrezzato è progettato per riempire un bicchiere da 0,30 litri in soli 8 secondi, garantendo rapidità senza compromettere la qualità.



## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

### ATTREZZATURA ZAINO



1. PISTOLA EROGAZIONE
2. TUBO EROGAZIONE
3. RIDUTTORE DI PRESSIONE
4. BOMBOLA CO2
5. INNESTO BLACK (NON PRESENTE CON FUSTO IN PET)
6. FUSTO JOLLY O PET 12 LITRI
7. VALVOLA DI SFIATO
8. INNESTO GREY (NON PRESENTE CON FUSTO IN PET)

### DIMENSIONI



### ACCESSORI



MARSUPIO  
CON PORTABICCHIERI

## SISTEMA "OUT BIRRA" PER FUSTINO IN ACCIAIO

### PISTOLA EROGAZIONE

E' costituito da una **leva**, un **compensatore** integrato e un'**impugnatura** ergonomica. E' ideale per gli eventi grazie alla sua praticità.



Utilizzando la leva, è possibile erogare la birra.



Il compensatore è utile per regolare lo scambio d'aria e controllare la densità e la schiumosità.

### TUBO EROGAZIONE

Il tubo erogatore ad alta densità è lungo **1,2 metri** e offre il massimo comfort di movimento. Ha una elevata **flessibilità** che garantisce la praticità d'uso.



### INNESTO BLACK

L'innesto Black "Out Beer" garantisce una connessione **rapida** e **sicura**.



È necessario collegare l'innesto all'attacco fusto in corrispondenza dell'etichetta Out Birra. Per il corretto collegamento, alzare la boccola collare di sicurezza, spingendo verso il basso fino a fine guida.

## SISTEMA "IN CO<sup>2</sup>" PER FUSTINO IN ACCIAIO

### RIDUTTORE DI PRESSIONE

Il riduttore di pressione a 1 via garantisce una **miscelazione costante e perfetta**.

Consigliamo una regolazione della pressione tra **1.5 e 2.0 bar** al massimo, per garantire una miscelazione ottimale tra bevanda e CO<sub>2</sub>.



La manopola permette di regolare la quantità di CO<sub>2</sub> emessa.

Aprire la valvola: **girare in senso antiorario**  
Chiudere la valvola: **girare in senso orario**

### INNESTO GREY

L'innesto Grey "In CO<sub>2</sub>" garantisce una connessione rapida e sicura, consentendo la **sostituzione** del fusto **senza alcuna perdita** di CO<sub>2</sub>.



È necessario collegare l'innesto all'attacco fusto in corrispondenza dell'etichetta Co<sub>2</sub>. Per il corretto collegamento, alzare la boccola con collare di sicurezza, spingendo verso il basso fino a fine guida.



### BOMBOLA CO<sub>2</sub>

La bombola di CO<sub>2</sub> deve essere da **600gr** ed è la miglior soluzione in termini di efficienza, compattezza e portabilità. Con l'impiego di una bombola è possibile ottenere fino a **100 litri di bevanda** correttamente miscelata ed erogata.



È necessario avvitare saldamente la bombola CO<sub>2</sub> al riduttore di pressione in dotazione.

## FUSTINO IN ACCIAIO 9 LT.

### FUSTINO IN ACCIAIO JOLLY

I fusti sono in **acciaio inossidabile** e hanno una **robusta maniglia** in acciaio inox.

Offrono una capacità nominale da 11 litri (carico consigliato **9 litri di birra**).

Garantiscono **robustezza** e ottima tenuta della **temperatura interna** della bevanda.

~23,20 x H 33,50 cm | ~3,50 Kg peso a vuoto | ~14,00 Kg peso con bevanda



Ingresso CO2  
per innesto  
grey



Uscita birra  
per innesto  
black



Maniglia  
apertura fusto

### VALVOLA DI SFIATO

La valvola di sfiato, posizionata sul fusto, garantisce la **sicurezza** durante il riempimento e l'uso.

Prima dell'apertura del fusto per il rabbocco è fondamentale: **chiudere la manopola della bombola CO2** e successivamente **tirare verso l'alto** l'anello della valvola, consentendo lo **sfiato** controllato della CO2 residua all'interno del contenitore e del tubo.

**Importante:** non svitare la valvola!



**MANTENERE LA BEVANDA FRESCA È FONDAMENTALE PER PRESERVARE LA QUALITÀ DEL PRODOTTO.**

**ANCHE SE LO ZAINO È ISOLANTE, È FONDAMENTALE EFFETTUARE IL PRE-RAFFREDDAMENTO A 2-3°C O IL RABBOCCO DEI FUSTI IN MANIERA CORRETTA.**

## SISTEMA "OUT BIRRA" PER FUSTO IN PET 12 LITRI

### PISTOLA EROGAZIONE

E' costituito da una una leva, un compensatore integrato e un'impugnatura ergonomica. E' ideale per gli eventi grazie alla sua praticità.



Utilizzando la leva, è possibile erogare la birra.



Il compensatore è utile per regolare lo scambio d'aria e controllare la densità e la schiumosità.

### TUBO EROGAZIONE

Il tubo erogatore ad alta densità è lungo **1,2 metri** e offre il massimo comfort di movimento. Ha una elevata **flessibilità** che garantisce la praticità d'uso.



### ATTACCO FUSTO A BAIONETTA

L'attacco fusto a baionetta Birra garantisce una connessione **rapida**, consentendo la sostituzione del fusto senza in maniera **semplice** ed **immediata**.



E' sufficiente far ruotare in senso orario solo per un quarto di giro l'attacco rapido sulla ghiera del fusto, tenendo la leva nera sollevata.

Non è necessario serrare con forza l'attacco rapido alla ghiera del fusto: la tenuta è assicurata dalla guarnizione. Una volta ottenuto l'aggancio, si abbasserà la leva per garantire l'apertura della valvola birra.

## SISTEMA "IN CO<sup>2</sup>" PER FUSTO IN PET 12 LT.

### RIDUTTORE DI PRESSIONE

Il riduttore di pressione a 1 via garantisce una **miscelazione costante e perfetta**.

Consigliamo una regolazione della pressione tra **1.5 e 2.0 bar** al massimo, per garantire una miscelazione ottimale tra bevanda e CO<sub>2</sub>.



La manopola permette di regolare la quantità di CO<sub>2</sub> emessa.

Aprire la valvola: **girare in senso antiorario**  
Chiudere la valvola: **girare in senso orario**

### ATTACCO FUSTO A BAIONETTA

L'attacco fusto a baionetta Birra garantisce una connessione rapida, consentendo la sostituzione del fusto senza in maniera semplice ed immediata.



OUT  
BIRRA



IN CO<sub>2</sub>

Dopo aver collegato i tubi "IN CO<sub>2</sub>" e "OUT BIRRA" all'attacco fusto, è sufficiente far ruotare in senso orario solo per un quarto di giro l'attacco rapido sulla ghiera del fusto, tenendo la leva nera sollevata e infine abbassarla.

### BOMBOLA CO<sub>2</sub>

La bombola di CO<sub>2</sub> deve essere da **600gr** ed è la miglior soluzione in termini di efficienza, compattezza e portabilità. Con l'impiego di una bombola è possibile ottenere fino a **100 litri di bevanda** correttamente miscelata ed erogata.



È necessario avvitare saldamente la bombola CO<sub>2</sub> al riduttore di pressione in dotazione.

## FUSTO IN PET 12 LT.

### FUSTO IN PET 12 LITRI

I fusti in PET da 12 litri con sacca interna sono la soluzione ideale per spillare birra mantenendone intatti **gusto e qualità**. **Leggeri, riciclabili e facili da trasportare**, garantiscono una **perfetta conservazione** grazie al sistema a **sacca che evita il contatto con l'aria**, preservando la qualità della birra.

~L 24 x H 40 cm | ~1,20 Kg peso a vuoto | ~13,00 Kg peso con bevanda



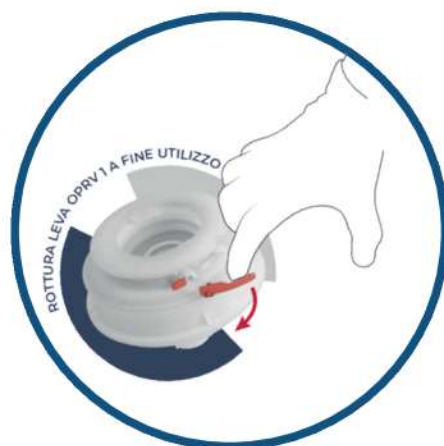
Uscita birra



Ingresso CO2

### VALVOLA OPRV

**NON TIRARE MAI la leva OPRV fino a che il prodotto non è completamente esaurito**, altrimenti il fusto verrà totalmente depressurizzato. Una volta esaurito il contenuto, rompendo la leva rossa OPRV, è possibile depressurizzare il fusto in modo veloce e sicuro per il corretto smaltimento. **TIRARE E ROMPERE LA LEVA OPRV ESCLUSIVAMENTE A FINE UTILIZZO.**



**MANTENERE LA BEVANDA FRESCA È FONDAMENTALE PER PRESERVARE LA QUALITÀ DEL PRODOTTO.**  
**ANCHE SE LO ZAINO È ISOLANTE, È FONDAMENTALE EFFETTUARE IL PRE-RAFFREDDAMENTO A 2-3°C.**

## PULIZIA E SANIFICAZIONE

Si consiglia la pulizia e la sanificazione dopo ogni utilizzo del fusto, relativi tubi e pistola di erogazione.

Per la corretta esecuzione è necessario utilizzare un detergente specifico per la pulizia delle linee birra e seguire scrupolosamente le linee guida delle norme vigenti e dell'eventuale Sponsor.

## ACCESSORI

### MARSUPIO CON PORTA BICCHIERI

Il nostro **marsupio con porta bicchieri** è progettato per rendere il servizio ancora più semplice e organizzato. Pensato come complemento perfetto dello zaino birra, ti permette di avere sempre a portata di mano i bicchieri, **pronti per essere riempiti in pochi secondi**. Dotato inoltre di **tasche aggiuntive funzionali**, offre spazio extra per riporre accessori utili durante il servizio, mantenendo tutto organizzato e facilmente accessibile.



### PATCH INTERCAMBIABILE DEL BRAND

Lo zaino è dotato di un sistema di personalizzazione con tasca trasparente removibile con velcro nella parte frontale e nella parte superiore. Questo consente di **personalizzare** l'aspetto dello zaino con diverse patch rappresentanti brand o grafiche, adattandolo a svariate situazioni e offrendo un tocco distintivo e personalizzato.



# CERTIFICAZIONI

Le certificazioni costituiscono una componente fondamentale.

Esse attestano la conformità dei nostri prodotti e processi agli standard internazionali di qualità, sicurezza e sostenibilità.

Questa sezione fornisce una panoramica dettagliata delle certificazioni ottenute, incluse quelle rilasciate da enti riconosciuti a livello globale, garantendo così la massima affidabilità e trasparenza.

Savese Srl garantisce che il seguente prodotto risponde alle attuali normative vigenti in materie di sicurezza ambientale e di salvaguardia della salute degli operatori coinvolti.

**Con la presente confermiamo la conformità del prodotto al regolamento CE.**

Stiamo provvedendo inoltre ad un'attenta verifica presso i nostri fornitori per monitorare che siano a loro volta conformi a queste normative.

Confermiamo inoltre la conformità dei nostri prodotti ai requisiti e alle esenzioni stabilite dalle direttive Europee 2011/65/UE e dalle successive modifiche delle Direttive Europee 2015/863/UE e 2017/2012/UE.

#### SCHEDA TECNICA

<b>MATERIALE</b>	High Tenacity Polyester Yarns
<b>MANTENIMENTO TEMP.</b>	Costante fino a 2/3 ore
<b>DIMENSIONI</b>	L 42 x P 30 x H 59 cm
<b>PESO SOLO ZAINO</b>	~2,00 Kg
<b>PESO ZAINO ATTREZZATO SENZA BEVANDA</b>	~8,00 Kg
<b>PESO ZAINO ATTREZZATO CON BEVANDA</b>	~20,00 Kg
<b>PORTATA MASSIMA IN KG</b>	50kg
<b>CAPACITA' MASSIMA</b>	50 litri

Responsabile della qualità

Rossano Savese



Savese S.r.l.  
Via Savona, 9  
10040 Rivalta di Torino  
P.IVA 11617810012  
[www.savesestore.com](http://www.savesestore.com)

## Filmo ex Frontlit Matt 510

ITEM	DATA	UNIT	TEST METHOD
Fabric	High tenacity yarns 100% PES (1000D)		DIN EN ISO2060
Construction	Weaving 20*20	inch	DIN60001
Total weight	510 170 340	g/sq.m	DIN53352 BS3424 method5A
Weight of fabric	Warp: 2200	g/sq.m	DIN53352 BS3424 method5B
Weight of PVC coating	Weft: 1900	g/sq.m	DIN53352 BS3424 method5B
Tensile strength	Warp: 300 Weft: 250 80	N/5cm	DIN53354 BS3424 method6A
Tearing strength	-20 ----- +70	N	DIN53356 BS3424 method7A
Adhesion		N/5cm	DIN53357 BS3425 method9B
Suitable temperature		°C	DIN53372 BS3424 method10
Flame retardancy		FR B1	
Lacquering		No	

The indexes above are on average, so there will be  $\pm 5\%$  tolerance for actual material.

certificate  
no. **NV 22812**  
dated 30.03.2022

Translation In any case, the German original shall prevail.

## DGUV Test Certificate

Name and address of the holder of the certificate: (customer) **L'ISOLANTE K-FLEX (UK) LTD (BEVEX)**  
**Mr. Steve Yearsley**  
Unit 9, Coalville Business Park, Jackson Street  
Coalville, LE67 3NR

Product designation: **tubing intended to convey beverages and syrup**

Type: **DUOFLEX**

Testing based on: **DIN 6650-5:2014/12 Dispense systems for draught beverages – Part 5: Safety, hygienic and application-technical requirements and testing of ready-for-use dispense systems for draught beverages, component assemblies and components**  
**DIN 6653-1:2010/12 Dispense systems for draught beverages - Accessories - Part 1: Beverage or syrup tubing**

SK marking **SK 430-002**

Further details: The certificate refers to the conception of the product described in the associated test report.  
Additional specification: "SK tested"

The type tested complies with the test basis specified above.  
The holder of the certificate is entitled to affix the DGUV Test mark shown overleaf to the products complying with the type tested.  
The SK marking has to be affixed to the products complying with the type tested.

The present certificate including the right to affix the DGUV Test mark is valid until and including:

**29.03.2027**

Further provisions concerning the validity, the extension of the validity and other conditions are laid down in the Rules of Procedure for Testing and Certification.

**Dipl.-Ing. (FH) Michael Böhm**  
Certifier



A L'ISOLANTE K-FLEX BRAND

L'Isolante K-Flex (UK) Ltd,  
Unit 9, Coalville Industrial Estate  
Jackson Street, COALVILLE  
Leicestershire LE67 3NR  
United Kingdom

Telephone +44 (0) 1530 834888

Fax +44 (0) 1530 834500  
Enquiries [sales@bevex.co.uk](mailto:sales@bevex.co.uk)  
[www.kflex.com](http://www.kflex.com)

## SPECIFICATION STANDARD BEVEX DUOFLEX BEVERAGE TUBE

### **1.0 SCOPE**

This tube conforms to FDA, SK & NSF regulations and all materials employed comply with European regulations 89/109/EC and 97/23/EC, 2002/72 (and subsequent amendments).

The tube was designed to operate in temperatures ranging from -20 to 50°C.

### **2.0 CONSTRUCTION**

This tube has 2 co-extruded layers:

**Inner layer:** this layer is extruded from FDA approved 100% virgin nylon 11.

**Outer layer:** this layer is made of a blend of FDA and NSF approved polymers.

All this construction is smooth, seamless and semi-transparent in its final state; so the liquid conveyed can be visually identified through the wall of the tube.

Wall thickness for nylon layer is between 0.15 and 0.35mm or as agreed and specified.

Ra Value for nylon layer is between 0.04 and 0.08µm.

### **3.0 PRODUCT IDENTIFICATION**

The product is identified by a printing that appears longitudinally on the outside of the product. The standard ink colour is black. The standard printing of a BevEx Duoflex tube is as shown in the following example:

BEVEX – DUOFLEX ID x OD PART CODE LOGO DATE/BATCH SK No NSF No

The date or batch number are systematically present for manufacturing traceability.

IDENTITY

### **4.0 TUBE / FITTING ASSEMBLY INFORMATION**

The whole range of BevEx Duoflex is compatible with John Guest 'push-fit' or similar type fittings.

Barbed fittings are deemed less suitable, due to the construction of the tube material.

If barbed fittings are selected by the user, then it is important that the correct size and type of fitting is used along with the correct clamping method. For further advice, please contact a member of our Technical team.



A L'ISOLANTE K-FLEX BRAND

L'Isolante K-Flex (UK) Ltd,  
Unit 9, Coalville Industrial Estate  
Jackson Street, COALVILLE  
Leicestershire LE67 3NR  
United Kingdom

Telephone +44 (0) 1530 834888

Fax +44 (0) 1530 834500  
Enquiries [sales@bevex.co.uk](mailto:sales@bevex.co.uk)  
[www.kflex.com](http://www.kflex.com)

## 5.0 DIMENSIONS AND PRESSURES

Refer to the following: **Table 1**

PRODUCT PART NUMBER	ID NOM	OD NOM	WALL THICKNESS	WEIGHT PER METER (g)	MIN BURST PRESSURE at 20°C (bar)	SAFE WORKING PRESSURE at 20°C (bar)	BEND RADIUS (supported – unsupported)
640002	5.40	8.00	1.300	28.02	50.00	12.50	5 x OD – 10 x OD
640018	6.35	9.50	1.575	32.00	50.00	12.50	5 x OD – 10 x OD
640010	6.70	9.50	1.400	32.96	50.00	12.50	5 x OD – 10 x OD
640011	9.50	12.70	1.600	51.33	41.00	10.25	5 x OD – 10 x OD

NB: standard ratio between burst and working pressure is 4.

## 6.0 QUALIFICATION TESTS

To meet the qualification requirements for this tube, the tube standard shall conform to the following tests and requirements.

### 6.1 Dimensional and visual examination:

All tube shall conform to the dimensions detailed in Table 1 of this standard and all tube shall be visually examined.

### 6.2 Burst test:

This test shall be conducted in accordance with the latest issue of ASTM D1599. The minimum burst pressure is listed in Table 1.

### 6.3 Flaring test (only for qualification):

This destructive test shall be conducted for evaluation of adhesion between layers.

## 7.0 INSPECTION TESTS

The following tests are to be performed on samples representing each production batch of tube. A production batch is defined as one shift's production (8 hours). Requirements shall be the same as the corresponding qualification tests

1. Dimensional test and visual examination
2. Burst test per ATDM D1599



**CSM TUBE**

CSM TUBE spa  
Via del Lavoro, 60  
31013 Cimavilla di Codognè (TV) ITALY  
Phone +39 0438 471 100  
Fax +39 0438 470 606

Cap. Soc. € 1.000.000,00 i.v.  
R.E.A. TV N. 212725 - Reg. Impr. 02478770262  
C.F. e P.IVA IT02478770262  
info@csmtube.com  
www.csmtube.com



**CSM GROUP**

## **DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ DEI MATERIALI E DEGLI OGGETTI DESTINATI A VENIRE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI (DIRETTIVA MOCA)**

CSM TUBE spa dichiara che i tubi prodotti con gli acciai inossidabili TP 304, 304L, 316, 316L, 316Ti, 321, 347, 430, 441, 444, TYPE 800 sono conformi alla seguente Legislazione Comunitaria:

- Regolamento CE N. 1935/2004 del 27 ottobre 2004

ed alla seguente Legislazione Nazionale:

- Decreto ministeriale 21/03/1973 e successivi aggiornamenti/modifiche
- ❖ Si dichiara che per la loro fabbricazione sono state utilizzate le leghe di cui sopra e che le loro proprietà, che le rendono idonei al contatto con gli alimenti, non vengono alterate dal processo di trasformazione.
- ❖ Si dichiara che il processo di fabbricazione opera in conformità con le Buone Pratiche di Fabbricazione rispettando i requisiti del Regolamento CE 2023/2006 del 22 dicembre 2006.
- ❖ Si dichiara che la documentazione attestante le conformità di cui sopra è messa a disposizione delle Autorità Competenti qualora ne venisse fatta richiesta.

Cimavilla di Codognè, 29/05/2023

CSM TUBE spa  
Pierluigi Carpanini

## DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' MOCA

Materiale e Oggetti a Contatto con Alimenti



**TIERRE GROUP S.p.a.**  
**DICHIARA**

che gli articoli appartenenti alle seguenti gamme di prodotto

### **TUBI PTFE-C & TUBI FEP**

articoli prodotti rispettivamente con i seguenti materiali

Teflon PTFE calibrato - FEP calibrato (fluoropolimeri termoprocessabili)

### **SONO CONFORMI**

Alla seguente Legislazione Comunitaria Generale:

Regolamento **CE 1935/2004** del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 ottobre 2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE.

Regolamento **CE 2023/2006** della Commissione, del 22 dicembre 2006, sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari.

Regolamento **CE n. 10/2011 e s.m.i.**, riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

Alla seguente Legislazione Nazionale Generale:

**Art. 1, art. 3, art 4 comma 5, art. 6 del D.P.R. 23 agosto 1982, n° 777**, attuazione della direttiva (CEE) n° 76/893 e successive modificazioni, a decorrere dall'entrata in vigore del Decreto Legislativo 10 febbraio 2017, n° 29, Disciplina sanzionatoria per la violazione di disposizioni di cui ai regolamenti CE in materia di materiali e oggetti destinati al contatto con prodotti alimentari e alimenti;

Alla seguente Legislazione Nazionale Specifica:

**Decreto Ministeriale n° 34 del 21 marzo 1973**, Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale e **successivi aggiornamenti e modifiche**;

Tali materiali sono conformi alle disposizioni comunitari applicabili concernenti i materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari. Di conseguenza i prodotti soddisfano le prescrizioni dei Regolamenti Europei come sopra elencati.

### **Specifiche d'uso:**

Temperatura di utilizzo tubi PTFE-C: -60° C / + 260° C

Temperatura di utilizzo tubi FEP: -40° C / + 205° C

Tutti gli alimenti

Idonei ad uso ripetuto

Rapporto superficie/volume 0,6 cm-1

E' responsabilità dell'utilizzatore verificare l'eventuale idoneità dei prodotti per l'utilizzo con gli alimenti specifici alle condizioni d'uso. Tierre Group S.p.a. raccomanda l'esecuzione di un ciclo di lavaggio del circuito realizzato mediante l'utilizzo dei prodotti oggetto della presente dichiarazione prima della messa in funzione dell'impianto.

La presente dichiarazione non implica alcuna indicazione di utilizzabilità dal punto di vista tecnico e tecnologico.

E' responsabilità dell'utilizzatore verificare l'idoneità del materiale per l'applicazione.

E' inoltre responsabilità degli operatori industriali e commerciali mantenere la tracciabilità dei prodotti forniti da Tierre Group S.p.a.

Tutti i documenti di supporto relativi alla presente dichiarazione, compresa la documentazione relativa alle prove effettuate sui prodotti, ed idonei a dimostrare la conformità dei prodotti sono a disposizione delle Autorità Competenti che ne facciano richiesta, presso le sedi di Tierre Group S.p.a.

La presente dichiarazione ha validità a partire dalla data sotto riportata e sarà sostituita nel caso in cui intervengano cambiamenti sostanziali nella produzione dei materiali in grado di mutare i requisiti essenziali ai fini della conformità o quando i riferimenti legislativi citati nella presente dichiarazione saranno modificati e/o aggiornati in modo da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità.

Per consentire l'effettuazione di controlli ufficiali conformemente alle disposizioni di cui al regolamento CE 625/2017 da parte dell'autorità sanitaria territorialmente competente presso lo stabilimento che esegue le attività di cui al regolamento CE 2023/2006, si dichiara che Tierre Group S.p.a. ha provveduto, contestualmente all'inizio attività, alla notifica per la concessione della registrazione sanitaria prevista dal D. Lgs. 29/2017 – art. 6, comma 1 del sito produttivo di Castegnato (BS), Via Marco Biagi 1 e della sede logistica di Cormano (MI), via dell'Artigianato 2.

Cormano, 24 novembre 2023



TIERRE GROUP S.p.a.  
Dott. Marco Regis

Vimercate, 12 aprile 2024

## DICHIARAZIONE

La sottoscritta A.E.B. Srl , con sede legale in 20871 VIMERCATE (MB), in Via Pellizzari 11, in qualità di costruttore,

## DICHIARA

sotto la propria responsabilità che i fusti ed i loro componenti, sono realizzati e costruiti conformemente alle disposizioni legislative e regolamenti vigenti allo stato dell'arte in materia di igiene e sicurezza del lavoro e che rispettano nello specifico quanto indicato dai Regolamenti Europei n. 1935/2004 e n. 2023/2006, dal D.M. 21/03/1973 e successive modifiche e dal DPR 777/82 e, pertanto,

possono venire a contatto con gli alimenti  
(This declaration will be reissued in case of changes on our IoDP48 analysis of the risks)

In fede.

A.E.B. Srl

**A.E.B. SRL**  
Sede e Uffici: Via Pellizzari, 11 - 20871 VIMERCATE (MB)  
Unità produttiva: Via Provinciale per Dubino, 2/b  
23014 ANDALO VALTELLINO (SO)  
Tel. 039/6084004  
C.F. 01661230134 - P.I. 00602830143