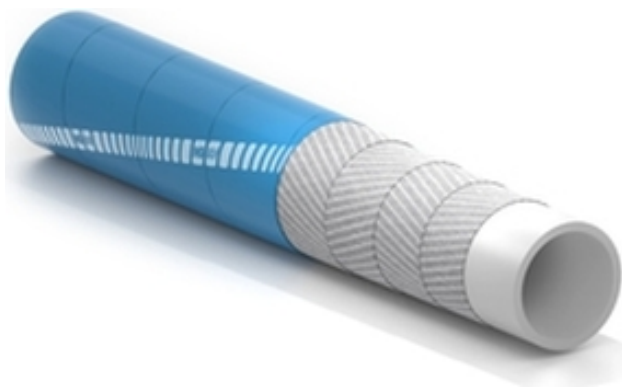


# Oilmill



## Tuyau refoulement d'huile d'olive.



### Applications:

tuyau nappé textile pour refoulement d'huile d'olive et de produits alimentaires gras.

Le seul pour les huiles alimentaires  
Sécurité pour l'huile d'olive  
Robuste et flexible

### Normes:

Sans Bisphénol A. D.M.21/03/73 aliments gras.  
FDA tit.21 art. 177.2600 aliments aqueux. Reg.  
EC 1935/2004. Reg. EC 2023/2006. Phtalates  
free (REACH Reg.).



### Tube:

caoutchouc synthétique blanc, lisse, de qualité alimentaire. Aucune présence de phtalates.

### Armature:

nappes synthétiques très résistantes.

### Revêtement:

caoutchouc synthétique bleu lisse (aspect bandelé) résistant aux matières grasses, aux agents atmosphériques et à l'abrasion.

### Gamme de températures:

de -25°C à +100°C.

### Marquage:

bande "IVG Food (logotype application)..."



# Oilmill



| Référence | Diamètre intérieur |         | Diamètre extérieur |      | Pression De service |     | Pression d'éclatement |     | Poids nominal |        | Longueur maximum |     |
|-----------|--------------------|---------|--------------------|------|---------------------|-----|-----------------------|-----|---------------|--------|------------------|-----|
|           | mm                 | inch    | mm                 | inch | bar                 | psi | bar                   | psi | kg/m          | lbs/ft | m                | ft  |
| 1465880   | 10                 | 25/64   | 20                 | 0,79 | 10                  | 150 | 30                    | 450 | 0,29          | 0,19   | 60               | 200 |
| 1000843   | 13                 | 1/2     | 23                 | 0,91 | 10                  | 150 | 30                    | 450 | 0,35          | 0,20   | 60               | 200 |
| 1455621   | 19                 | 3/4     | 29                 | 1,14 | 10                  | 150 | 30                    | 450 | 0,46          | 0,31   | 60               | 200 |
| 1475959   | 25                 | 1       | 37                 | 1,46 | 10                  | 150 | 30                    | 450 | 0,77          | 0,45   | 60               | 200 |
| 1475967   | 32                 | 1-1/4   | 44                 | 1,73 | 10                  | 150 | 30                    | 450 | 0,94          | 0,56   | 60               | 200 |
| 1000850   | 40                 | 1-37/64 | 56                 | 2,21 | 10                  | 150 | 30                    | 450 | 1,51          | 1,02   | 60               | 200 |

### Raccords consigliés:



Clamp



Food coupling DIN 11851



Food coupling SMS 1145

## SPECIAL DETAILS

### CIP et conseils aux utilisateurs de tuyaux en contact avec les aliments

#### Conditions de nettoyage

- Lors d'une première utilisation, IVG conseille d'effectuer un cycle de lavage à l'eau potable à une température maximum de 80°C/90°C et une stérilisation des flexibles comme détaillé ci-dessous avant le contact avec des produits alimentaires.
- Il est recommandé de nettoyer et désinfecter l'installation et les flexibles à la fin de chaque cycle d'utilisation.
- Pour chaque cycle de lavage, le respect des temps indiqués est essentiel.
- Ne pas immerger les flexibles dans le liquide de stérilisation. Seul le tube intérieur du tuyau est conçu pour le contact avec les solvants indiqués.
- Chaque cycle de lavage doit être immédiatement suivi d'un rinçage complet.
- Ne pas excéder les 3 bar de pression de service dans les systèmes CIP.

| HOSE*   | Hot Water        | Steam open end          | H2O2 1%                | H2O2 3%                | Peracetic Acid 0.1%    | Peracetic Acid 0.5%    | Phosphoric Acid 5%     | Chlorine 1%            | NaOH 2%                | NaOH 5%                | Nitric Acid 0.1%       | Nitric Acid 3%         |
|---|------------------|-------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| FOOD SCOTLAND<br>FOOD VINO FLEX<br>FOOD CANA<br>FOOD TUSCANY<br>FOOD PIEDMONT<br>FOOD CALIFORNIA<br>TRUCK FOODFLEX/IIIR | 90°C<br>8 hours  | Max 130°C<br>30 minutes | Max 70°C<br>15 minutes | Max 30°C<br>15 minutes | Max 50°C<br>15 minutes | Max 30°C<br>15 minutes | Max 80°C<br>15 minutes | Max 80°C<br>15 minutes | Max 80°C<br>15 minutes | Max 30°C<br>15 minutes | Max 70°C<br>15 minutes | Max 30°C<br>15 minutes |
| FOOD MILLENNIUM<br>FOOD DIJON<br>FOOD DAMASCO   | 80°C<br>8 hours  | Max 110°C<br>15 minutes | Max 50°C<br>10 minutes | Max 30°C<br>10 minutes | Max 30°C<br>10 minutes | Max 30°C<br>10 minutes | Max 50°C<br>15 minutes | Max 70°C<br>15 minutes | Max 70°C<br>10 minutes | Max 30°C<br>10 minutes | Max 50°C<br>10 minutes | Max 30°C<br>10 minutes |
| TRUCK FOODFLEX<br>FOOD MERLOT<br>FOOD PARRY   | 80°C<br>8 hours  | Max 110°C<br>15 minutes | Max 50°C<br>10 minutes | Max 30°C<br>10 minutes | Max 30°C<br>10 minutes | Max 30°C<br>10 minutes | Max 50°C<br>15 minutes | Max 70°C<br>15 minutes | Max 70°C<br>10 minutes | Max 30°C<br>10 minutes | Max 50°C<br>10 minutes | Max 30°C<br>10 minutes |
| FOOD ALICANTE<br>FOOD MILKSERVICE   | 90°C<br>8 hours  | Max 130°C<br>30 minutes | Max 70°C<br>15 minutes | Max 30°C<br>15 minutes | Max 50°C<br>15 minutes | Max 30°C<br>15 minutes | Max 80°C<br>15 minutes | Max 80°C<br>15 minutes | Max 80°C<br>15 minutes | Max 30°C<br>15 minutes | Max 70°C<br>15 minutes | Max 30°C<br>15 minutes |
| FOOD PANAMA<br>FOOD ACAPULCO<br>FOOD OILMILL  | 80°C<br>8 hours  | Max 110°C<br>10 minutes | Max 50°C<br>10 minutes | Max 30°C<br>10 minutes | Max 30°C<br>10 minutes | Max 30°C<br>10 minutes | Max 50°C<br>10 minutes | Max 70°C<br>10 minutes | Max 70°C<br>10 minutes | Max 30°C<br>10 minutes | Max 50°C<br>10 minutes | Max 30°C<br>10 minutes |
| FOOD ACQUABLU   | 80°C<br>8 hours  | Max 110°C<br>30 minutes | Max 80°C<br>30 minutes | Max 50°C<br>30 minutes | Max 70°C<br>30 minutes | Max 50°C<br>30 minutes | Max 80°C<br>30 minutes | Max 80°C<br>30 minutes | Max 80°C<br>30 minutes | Max 50°C<br>30 minutes | Max 80°C<br>30 minutes | Max 50°C<br>30 minutes |
| FOOD SHETLAND<br>CHEM THUNDERFLEX<br>CHEM SUPERTOP UPE  | 90°C<br>12 hours | Max 130°C<br>30 minutes | Max 80°C<br>30 minutes | Max 50°C<br>30 minutes | Max 70°C<br>30 minutes | Max 50°C<br>30 minutes | Max 80°C<br>30 minutes | Max 80°C<br>30 minutes | Max 80°C<br>30 minutes | Max 50°C<br>30 minutes | Max 80°C<br>30 minutes | Max 50°C<br>30 minutes |
| TRUCK DON/BN<br>TRUCK GORDON  | 80°C<br>8 hours  | Max 110°C<br>15 minutes | Max 50°C<br>10 minutes | Max 30°C<br>10 minutes | Max 30°C<br>10 minutes | Max 30°C<br>10 minutes | Max 50°C<br>15 minutes | Max 70°C<br>15 minutes | Max 70°C<br>15 minutes | Max 30°C<br>10 minutes | Max 50°C<br>10 minutes | Max 30°C<br>10 minutes |

\*Les indications concernant les tuyaux mentionnés dans cette liste se réfèrent au code produits disponible dans le catalogue IVG [www.ivgspa.it](http://www.ivgspa.it).

#### Recommandations générales

- Les tuyaux ne sont pas conçus pour la stagnation permanente des produits.
- Stocker les tuyaux à l'abri des sources de lumière et de chaleur. Lorsque les tuyaux ne sont pas utilisés, stockez-les avec des bouchons perforés à chaque extrémité.
- Avant chaque utilisation, vérifier la bonne condition du tuyau. Le revêtement du tuyau, et particulièrement dans les zones de raccordement, ne doit montrer aucune trace de coupures, aucune trace de déchirures et aucune bulle. Il ne doit y avoir aucune zone dure ou flasque, aucun signe de détachement ou d'affaissement.
- Souvenez-vous de garantir la traçabilité de chaque longueur individuelle de tuyau introduite dans le marché (CE 1935/2004, CE 2023/2006).

## SPECIAL DETAILS

### CONSIGNES DE SÉCURITÉ - RESPONSABILITÉS DE L'UTILISATEUR

La durée de vie des tuyaux en caoutchouc dépend principalement de l'utilisation à laquelle ils sont destinés. Les machines et les systèmes où les tuyaux sont installés doivent être conçus de manière à garantir la sécurité. Au vu des diverses applications auxquelles le tuyau peut être soumis, IVG Colbachini SpA ne peut garantir le bon fonctionnement du produit dans toute situation, en effet il appartient aux utilisateurs d'effectuer au préalable l'analyse des aspects techniques liés aux applications particulières lorsqu'ils choisissent le produit qui répond au mieux à leurs exigences. Compte tenu de la diversité des conditions de fonctionnement et des applications du tuyau IVG, l'utilisateur est donc seul responsable du choix final du produit jugé apte à satisfaire aux exigences en termes de performances et de sécurité requises pour l'application.

Les informations et données techniques figurant dans les fiches techniques des produits doivent être examinées par des utilisateurs disposant des compétences techniques appropriées.

IVG Colbachini n'est pas responsable pour une utilisation, de la part de l'utilisateur final, différente de celle indiquée dans ses catalogues, fiches produits, offres, confirmations de commande et éventuelles recommandations jointes.

Un choix inapproprié du produit ou le non-respect des procédures d'installation, d'utilisation, d'entretien et de stockage des tuyaux peut entraîner la rupture du tuyau et provoquer des dommages matériels et/ou des blessures graves aux personnes.

Pour la sélection et l'utilisation correcte des produits IVG, vous pouvez également consulter le document "Recommandations pour la sélection, le stockage, l'utilisation et l'entretien des tuyaux en caoutchouc" fourni par Assogomma et disponible sur le site [www.ivgspa.it](http://www.ivgspa.it). Ces recommandations sont conformes à la norme internationale ISO 8331, "Tuyaux et flexibles en plastique et en caoutchouc - Directives pour la sélection, le stockage, l'utilisation et l'entretien".

**Pour des raisons de sécurité, ne dépassez jamais la pression de service indiquée dans la fiche technique du produit.**

Pour des applications spécifiques, veuillez consulter les normes légales des secteurs concernés; d'ultérieures recommandations sont disponibles en outre pour les applications particulièrement critiques.

Pour plus d'informations, veuillez contacter le service Marketing ([marketing@ivgspa.it](mailto:marketing@ivgspa.it)).