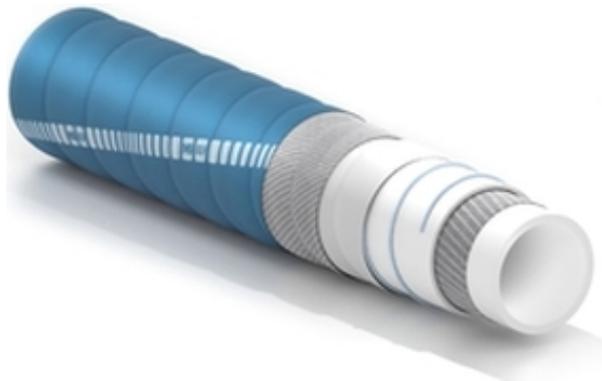


Millennium Easy



TOTAL FOOD, parfait pour tous les produits alimentaires EASY SHELL SYSTEM



Applications:

tuyau spiralé revêtement ondulé, pour aspiration et refoulement de plusieurs produits alimentaires tels que vin, bière, jus de fruit, produits gras, huile, lait et alcool titrant jusqu'à 96°.

Pour tous les aliments
 Système EasyShell
 Conforme à toutes les réglementations

Normes:

3-A Sanitary Std. N°18-03 CLASS II. BfR XXI Kat.2 pour aliments. Sans Bisphénol A. D.M.21/03/73 alim. aqueux, gras, alcool jusqu'à 96% vol. FDA tit.21 art.177.2600 aliments aqueux et gras. Reg. EC 1935/2004. Reg. EC 2023/2006. Phtalates free (REACH Reg.). Absence de HAP (selon ZEK 01.4-08 Cat. 1). Test de dépistage de métaux lourds.



Tube:

caoutchouc blanc lisse alimentaire inodore et évitant la transmission de goût. Absence de phthalates.

Armature:

nappes synthétiques très résistantes et spirale en acier noyée.

Revêtement:

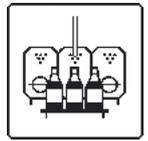
caoutchouc bleu ondulé (aspect bandelé), résiste à l'ozone et agents atmosphériques.

Gamme de températures:

de -30°C à +100°C.

Marquage:

bande blanche/rouge/dorée: "IVG Food (logotype application) Millennium...".



Millennium Easy



| Référence | Diamètre intérieur | | Pression De service | | Pression d'éclatement | | Poids nominal | | Rayon De courbure | | Aspiration | Longueur maximum | |
|-----------|--------------------|---------|---------------------|-----|-----------------------|-----|---------------|--------|-------------------|------|------------|------------------|-----|
| | mm | inch | bar | psi | bar | psi | kg/m | lbs/ft | mm | inch | | bar | m |
| 1464922 | 25 | 1 | 10 | 150 | 30 | 450 | 0,65 | 0,44 | 75 | 3,0 | 0,9 | 60 | 200 |
| 1470388 | 32 | 1-1/4 | 10 | 150 | 30 | 450 | 0,85 | 0,57 | 95 | 3,7 | 0,9 | 60 | 200 |
| 1466208 | 38 | 1-1/2 | 10 | 150 | 30 | 450 | 1,04 | 0,70 | 115 | 4,5 | 0,9 | 60 | 200 |
| 1469649 | 40 | 1-37/64 | 10 | 150 | 30 | 450 | 1,17 | 0,79 | 120 | 4,7 | 0,9 | 60 | 200 |
| 1464086 | 51 | 2 | 10 | 150 | 30 | 450 | 1,45 | 0,97 | 150 | 5,9 | 0,9 | 60 | 200 |
| 1481711 | 60 | 2-3/8 | 10 | 150 | 30 | 450 | 1,67 | 1,12 | 180 | 7,1 | 0,9 | 60 | 200 |
| 1464930 | 63,5 | 2-1/2 | 10 | 150 | 30 | 450 | 1,76 | 1,18 | 195 | 7,7 | 0,9 | 60 | 200 |
| 1464957 | 76 | 3 | 10 | 150 | 30 | 450 | 2,18 | 1,46 | 225 | 8,9 | 0,9 | 60 | 200 |
| 1200788 | 80 | 3-5/12 | 10 | 150 | 30 | 450 | 2,42 | 1,63 | 240 | 9,5 | 0,9 | 60 | 200 |
| 1467115 | 102 | 4 | 10 | 150 | 30 | 450 | 2,98 | 2,00 | 350 | 13,8 | 0,9 | 60 | 200 |

Raccords conseillés:



EasyShell clamps



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 FOOD VINO FLEX FOOD CANA FOOD TUSCANY FOOD PIEDMONT FOOD CALIFORNIA TRUCK FOODFLEX/IIIR | 90°C 8 hours | Max 130°C 30 minutes | Max 70°C 15 minutes | Max 30°C 15 minutes | Max 50°C 15 minutes | Max 30°C 15 minutes | Max 80°C 15 minutes | Max 80°C 15 minutes | Max 80°C 15 minutes | Max 30°C 15 minutes | Max 70°C 15 minutes | Max 30°C 15 minutes |
| FOOD MILLENNIUM FOOD DIJON FOOD DAMASCO | 80°C 8 hours | Max 110°C 15 minutes | Max 50°C 10 minutes | Max 30°C 10 minutes | Max 30°C 10 minutes | Max 30°C 10 minutes | Max 50°C 15 minutes | Max 70°C 15 minutes | Max 70°C 10 minutes | Max 30°C 10 minutes | Max 50°C 10 minutes | Max 30°C 10 minutes |
| TRUCK FOODFLEX FOOD MERLOT FOOD PARRY | 80°C 8 hours | Max 110°C 15 minutes | Max 50°C 10 minutes | Max 30°C 10 minutes | Max 30°C 10 minutes | Max 30°C 10 minutes | Max 50°C 15 minutes | Max 70°C 15 minutes | Max 70°C 10 minutes | Max 30°C 10 minutes | Max 50°C 10 minutes | Max 30°C 10 minutes |
| FOOD ALICANTE FOOD MILKSERVICE | 90°C 8 hours | Max 130°C 30 minutes | Max 70°C 15 minutes | Max 30°C 15 minutes | Max 50°C 15 minutes | Max 30°C 15 minutes | Max 80°C 15 minutes | Max 80°C 15 minutes | Max 80°C 15 minutes | Max 30°C 15 minutes | Max 70°C 15 minutes | Max 30°C 15 minutes |
| FOOD PANAMA FOOD ACAPULCO FOOD OILMILL | 80°C 8 hours | Max 110°C 10 minutes | Max 50°C 10 minutes | Max 30°C 10 minutes | Max 30°C 10 minutes | Max 30°C 10 minutes | Max 50°C 10 minutes | Max 70°C 10 minutes | Max 70°C 10 minutes | Max 30°C 10 minutes | Max 50°C 10 minutes | Max 30°C 10 minutes |
| FOOD ACQUABLU | 80°C 8 hours | Max 110°C 30 minutes | Max 80°C 30 minutes | Max 50°C 30 minutes | Max 70°C 30 minutes | Max 50°C 30 minutes | Max 80°C 30 minutes | Max 80°C 30 minutes | Max 80°C 30 minutes | Max 50°C 30 minutes | Max 80°C 30 minutes | Max 50°C 30 minutes |
| FOOD SHETLAND CHEM THUNDERFLEX CHEM SUPERTOP UPE | 90°C 12 hours | Max 130°C 30 minutes | Max 80°C 30 minutes | Max 50°C 30 minutes | Max 70°C 30 minutes | Max 50°C 30 minutes | Max 80°C 30 minutes | Max 80°C 30 minutes | Max 80°C 30 minutes | Max 50°C 30 minutes | Max 80°C 30 minutes | Max 50°C 30 minutes |
| TRUCK DON/BN TRUCK GORDON | 80°C 8 hours | Max 110°C 15 minutes | Max 50°C 10 minutes | Max 30°C 10 minutes | Max 30°C 10 minutes | Max 30°C 10 minutes | Max 50°C 15 minutes | Max 70°C 15 minutes | Max 70°C 15 minutes | Max 30°C 10 minutes | Max 50°C 10 minutes | Max 30°C 10 minutes |

*Les indications concernant les tuyaux mentionnés dans cette liste se réfèrent au code produits disponible dans le catalogue IVG 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).

