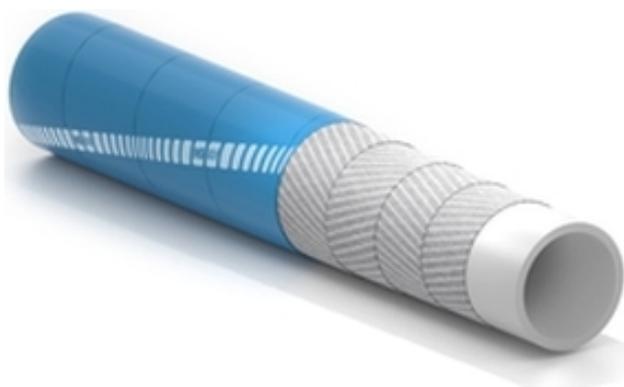


Millennium



Tubo TOTAL FOOD, perfetto per tutti i prodotti alimentari



Applicazione:

tubo cord per mandata di molteplici prodotti alimentari quali olio, vino, birra, succhi di frutta, grassi, latte e alcool sino a 96°.

Per tutti gli alimenti
 Sicuro e durevole
 Risponde a tutte le normative

Normative:

3-A Sanitary Std. N°18-03 CLASS II. BfR XXI Cat. 2 per alimenti. Senza Bisfenolo A. D.M.21/03/73 alimenti acquosi, grassi, alcol fino a 96% vol. FDA tit.21 art.177.2600 alimenti acquosi e grassi. Reg. CE 1935/2004. Reg. CE 2023/2006. Senza ftalati (Reg. REACH). Senza IPA (secondo ZEK 01.4-08 Cat. 1). Testato metalli pesanti.



Sottostrato:

bianco, liscio, in gomma sintetica di qualità alimentare, insapore e inodore. Completamente privo di ftalati.

Rinforzo:

tessuti sintetici ad alta resistenza, divisi da gomma.

Copertura:

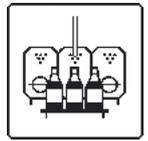
blu, liscia (ad impressione tela), in gomma sintetica, resistente all'ozono e agli agenti atmosferici.

Temperatura:

da -30°C a +100°C.

Marcatura:

transfer bianco/rosso/oro:"IVG Food (logo applicazione) Millennium..."



Millennium



| Codice | Diametro Interno | | Diametro Esterno | | Pressione Lavoro | | Pressione Scoppio | | Peso Nominale | | Lunghezza Massima | |
|---------|------------------|---------|------------------|------|------------------|-----|-------------------|-----|---------------|--------|-------------------|-----|
| | mm | inch | mm | inch | bar | psi | bar | psi | kg/m | lbs/ft | m | ft |
| 1477340 | 16 | 5/8 | 30 | 1,18 | 10 | 150 | 30 | 450 | 0,59 | 0,39 | 60 | 200 |
| 1466941 | 19 | 3/4 | 33 | 1,30 | 10 | 150 | 30 | 450 | 0,67 | 0,44 | 60 | 200 |
| 1474251 | 25 | 1 | 39 | 1,54 | 10 | 150 | 30 | 450 | 0,82 | 0,55 | 60 | 200 |
| 1474260 | 32 | 1-1/4 | 46 | 1,81 | 10 | 150 | 30 | 450 | 1,01 | 0,68 | 60 | 200 |
| 1474278 | 38 | 1-1/2 | 52 | 2,05 | 10 | 150 | 30 | 450 | 1,16 | 0,78 | 60 | 200 |
| 1300078 | 40 | 1-37/64 | 54 | 2,13 | 10 | 150 | 30 | 450 | 1,21 | 0,81 | 60 | 200 |
| 1464264 | 51 | 2 | 65,5 | 2,58 | 10 | 150 | 30 | 450 | 1,56 | 1,05 | 60 | 200 |
| 1300080 | 60 | 2-3/8 | 76,5 | 3,01 | 10 | 150 | 30 | 450 | 2,05 | 1,38 | 60 | 200 |
| 1481231 | 63,5 | 2-1/2 | 80 | 3,15 | 10 | 150 | 30 | 450 | 2,18 | 1,46 | 60 | 200 |
| 1474286 | 76 | 3 | 94 | 3,70 | 10 | 150 | 30 | 450 | 2,78 | 1,86 | 60 | 200 |
| 1486195 | 80 | 3-5/32 | 98 | 3,86 | 10 | 150 | 30 | 450 | 2,91 | 1,95 | 60 | 200 |
| 1300084 | 100 | 3-15/16 | 118 | 4,65 | 10 | 150 | 30 | 450 | 3,55 | 2,39 | 60 | 200 |

Raccordi consigliati:



Raccordo alimentare DIN 11851



Clamp



Flange

SPECIAL DETAILS

CIP e consigli per gli utilizzatori di tubi in contatto con alimenti

Sanificazione

- Al primo utilizzo, IVG raccomanda di effettuare un ciclo di lavaggio con acqua potabile alla temperatura di 80°C/90°C e una sanificazione della manichetta prima di convogliare i prodotti alimentari.
- Al termine di ogni ciclo di utilizzo deve essere effettuata la detersione e la disinfezione delle manichette.
- Il rispetto dei tempi è fondamentale per ogni ciclo di lavaggio.
- Non immergere la manichetta nel liquido di sanificazione poiché solo il sottostrato è idoneo al contatto con i solventi indicati.
- Ogni ciclo di lavaggio deve essere immediatamente seguito da un risciacquo completo.
- Non utilizzare sistemi CIP oltre 3 bar di pressione.

| 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 FOOD FLEX/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 FOOD FLEX 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 THUNDER FLEX 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 |

*Le indicazioni riguardanti i tubi di questa lista fanno riferimento ai codici prodotto presenti nel catalogo IVG www.ivgspa.it.

Raccomandazioni generali

- I tubi non sono idonei alla stagnazione permanente dei prodotti.
- Stocca al riparo dalla luce e dal calore, con tappi forati alle estremità.
- Verifica sempre le buone condizioni del tubo prima di ogni utilizzo (nessuna rottura, taglio, rigonfiamento, area irrigidita a molle, distacco, collasso) specialmente nell'area dei raccordi.
- Ricorda di garantire la rintracciabilità di ogni singola pezzatura di tubo immessa nel mercato (Reg. CE 1935/2004, CE 2023/2006).

SPECIAL DETAILS

INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA – RESPONSABILITÀ DELL'UTENTE

I tubi in gomma hanno una durata che varia soprattutto in base all'utilizzo a cui sono destinati.

Le apparecchiature e i sistemi in cui il tubo viene installato devono essere progettate in modo sicuro. In funzione della varietà degli impieghi a cui il tubo può essere destinato, **IVG Colbachini** non garantisce il corretto funzionamento del prodotto per tutte le situazioni in quanto l'analisi degli aspetti tecnici relativi a impieghi molto particolari è compito dell'utilizzatore al momento di scegliere il prodotto più adatto alle proprie esigenze. Dunque, in relazione alla varietà delle condizioni operative e delle applicazioni per le quali i prodotti IVG possono essere acquistati, l'utilizzatore è il solo responsabile per la scelta finale del prodotto idoneo a garantire i requisiti prestazionali e di sicurezza richiesti dall'applicazione.

Le informazioni e i dati tecnici contenute nelle schede prodotto devono essere analizzate da utenti con competenze tecniche adeguate.

IVG Colbachini non è responsabile per un uso diverso, da parte dell'utilizzatore finale, da quello confermato nei propri cataloghi, schede prodotto, offerte, conferme d'ordine ed eventuali raccomandazioni allegate.

Una scelta inappropriata del prodotto o la mancata osservanza delle procedure per l'installazione, l'uso, manutenzione e lo stoccaggio dei tubi può comportare la rottura del tubo e causare danni a cose e/o lesioni gravi a persone.

Per la scelta ed un uso corretto dei prodotti IVG fare riferimento anche al documento "Raccomandazioni per la scelta, lo stoccaggio, l'uso e manutenzione dei tubi flessibili in gomma" fornite da Assogomma e disponibili su www.ivgspa.it. Tali raccomandazioni sono in accordo alla norma internazionale ISO 8331, "Tubi in gomma e plastica e tubi raccordati – Linee guida per la scelta, stoccaggio, uso e manutenzione".

Per motivi di sicurezza non va mai superata la pressione di esercizio indicata nella scheda tecnica del prodotto.

Per impieghi specifici dei tubi in gomma si rimanda alle prescrizioni di legge o alle specifiche normative di rispondenza; in aggiunta sono disponibili ulteriori raccomandazioni per impieghi particolarmente critici.

Per informazioni in merito, contattare il Servizio Marketing (marketing@ivgspa.it).