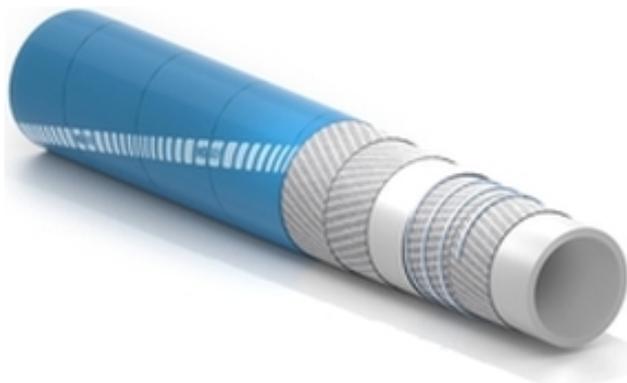


# Acapulco



## Tubo per mandata e aspirazione di liquidi alimentari grassi



**Applicazione:**

tubo spiralato liscio per mandata e aspirazione di prodotti alimentari, particolarmente adatto per olio e alimenti grassi.

Per alimenti grassi

Lunghezza fino a 60 m

Aspirazione e mandata

**Normative:**

Senza Bisfenolo A. D.M.21/03/73 alimenti grassi. FDA tit.21 art.177.2600 per alimenti grassi. Reg. CE 1935/2004. Reg. CE 2023/2006. Senza ftalati (Reg. REACH).



**Sottostrato:**

bianco, liscio, in gomma PVC/NBR di qualità alimentare.

**Rinforzo:**

tessuti sintetici ad alta resistenza e spirale d'acciaio incorporata.

**Copertura:**

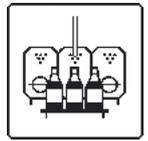
blu, liscia (ad impressione tela), in gomma CR resistente ai grassi e all'invecchiamento.

**Temperatura:**

da -15°C a +90°C.

**Marcatura:**

transfer di colore rosso/bianco "IVG Food (logo applicazione)...".



# Acapulco



Codice	Diametro Interno		Diametro Esterno		Pressione Lavoro		Pressione Scoppio		Peso Nominale		Raggio Curvatura		Aspirazione	Lunghezza Massima	
	mm	inch	mm	inch	bar	psi	bar	psi	kg/m	lbs/ft	mm	inch		bar	m
1227211	25	1	37	1,46	10	150	30	450	0,97	0,65	110	4,3	0,9	60	200
1087282	32	1-1/4	46	1,81	10	150	30	450	1,4	0,94	150	5,9	0,9	60	200
1097288	38	1-1/2	52	2,05	10	150	30	450	1,63	1,10	180	7,1	0,9	60	200
1035916	40	1-37/64	54	2,13	10	150	30	450	1,7	1,14	185	7,3	0,9	60	200
1035932	51	2	65	2,56	10	150	30	450	2,18	1,46	250	9,9	0,9	60	200
1207636	63,5	2-1/2	79,5	3,13	10	150	30	450	3,05	2,05	325	12,8	0,9	60	200
1269259	76	3	92	3,62	10	150	30	450	3,59	2,42	390	15,4	0,9	60	200
1154907	102	4	120	4,73	10	150	30	450	5,46	3,67	555	21,9	0,9	60	200

### Varianti disponibili a richiesta:

1. Diametri diversi
2. Coperture in diverse colorazioni
3. Pressioni di esercizio diverse
4. Acapulco LO NY, con spirale in nylon e copertura ondulata.
5. Struttura cord (tubo Panama)

### 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](http://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).

