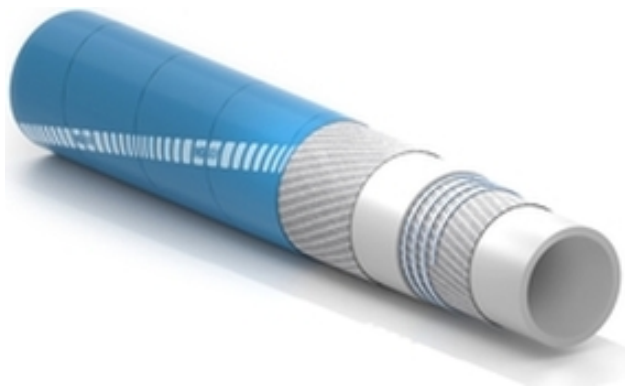


Oilmill LL



Напорно-всасывающий рукав для растительных масел



Нормативно-правовые акты:

Без бисфенола А. D.M.21/03/73 пищевых жирных. FDA параграф 21, пункт 177.2600 для жирных. Reg. EC 1935/2004. Reg. EC 2023/2006. Не содержит фталатов (REACHReg.).

Применение:

напорно-всасывающий гладкий рукав для растительных масел и других жирных пищевых продуктов. Обработка: 15 минут паром до +110°C, 15 минут 1% перуксусной кислотой до +50°C, 2% ортофосфорной кислотой, 5% каустической содой.

единственный для пищевых масел
 прочный и гибкий
 безопасен для оливкового масла



Внутренний слой:

белый, гладкий, из синтетического каучука пищевого качества, не содержит фталатов.

Усиление:

высокопрочный синтетический корд, встроенная стальная спираль.

Покрытие:

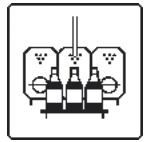
голубое, гладкое (с отпечатком текстильного бандажа), из маслостойкого синтетического каучука, устойчивое к атмосферным воздействиям и истиранию.

Температура:

от -25° до +100° C.

Маркировка:

непрерывная маркировочная лента "IVG Food (логотип сферы применения)...".



Oilmill LL



Код	Внутренний диаметр		Внешний диаметр		Рабочее давление		Разрывное давление		Номинальный вес		Радиус изгиба		Вакуум	Максимальная длина	
	mm	inch	mm	inch	bar	psi	bar	psi	kg/m	lbs/ft	mm	inch		bar	m
1452495	16	5/8	26	1,02	10	150	30	450	0,55	0,35	80	3,2	0,9	60	200
1451383	20	25/32	30	1,18	10	150	30	450	0,65	0,42	100	3,9	0,9	60	200
1451430	25	1	35	1,38	10	150	30	450	0,77	0,50	125	4,9	0,9	60	200
1451421	30	1-3/16	40	1,58	10	150	30	450	0,89	0,58	150	5,9	0,9	60	200
1454757	32	1-1/4	42	1,65	10	150	30	450	0,94	0,61	160	6,3	0,9	60	200
1466658	38	1-1/2	49	1,93	10	150	30	450	1,15	0,74	180	7,1	0,9	60	200
1453602	40	1-37/64	51	2,01	10	150	30	450	1,2	0,78	200	7,9	0,9	60	200
1451413	51	2	62	2,44	10	150	30	450	1,49	0,97	250	9,9	0,9	60	200
1454013	60	2-3/8	72	2,84	10	150	30	450	2,17	1,41	300	11,8	0,9	60	200
1462814	63,5	2-1/2	76	2,99	10	150	30	450	2,28	1,49	318	12,5	0,9	60	200
1452509	65	2-9/16	77	3,03	10	150	30	450	2,33	1,52	380	15,0	0,9	60	200
1451405	70	2-3/4	82	3,23	10	150	30	450	2,52	1,70	420	16,5	0,9	60	200
1466666	76	3	89	3,51	10	150	30	450	2,76	1,85	460	18,1	0,9	60	200
1451391	80	3-5/32	93	3,66	10	150	30	450	2,89	1,98	480	18,9	0,9	60	200
1451448	102	4	116,5	4,59	10	150	30	450	4,25	2,91	610	24,0	0,9	60	200

Рекомендуемые соединения:



Food coupling SMS 1145



Food coupling DIN 11851



Flanges

SPECIAL DETAILS

CIP and advice to users on hoses in contact with food

Sanitation

- IVG recommends for the first use a wash cycle with potable water at a maximum temperature of 80°C/90°C and a hose sanitation as reported above before conveying food products.
- At the end of each cycle the equipment and hose assemblies must be cleaned and disinfected.
- Strictly follow the times indicated for each cleaning cycle.
- Do not immerse hose assembly in the sanitation fluid because only the inner tube is suitable for contact with the below mentioned solvents.
- Every cleaning cycle must be immediately followed by a complete rinse.
- Do not exceed 3 bar working pressure in CIP systems.

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

*The indications regarding hoses on this list refer to the product code found in the IVG catalogue www.ivgspa.it.

General advice

- Hoses are not meant to permanently contain the products they convey.
- Store hoses away from direct sunlight and heat. When not in use store hoses with perforated plugs at both ends.
- Before every use check the hose condition. The hose cover, especially in the fitting area, should show no signs of cuts, tears, or bubbles. There should be no hard or weak areas, signs of detachment or collapse.
- Remember to guarantee traceability of every single piece of hose put into the market (Reg. EC 1935/2004, EC 2023/2006).

