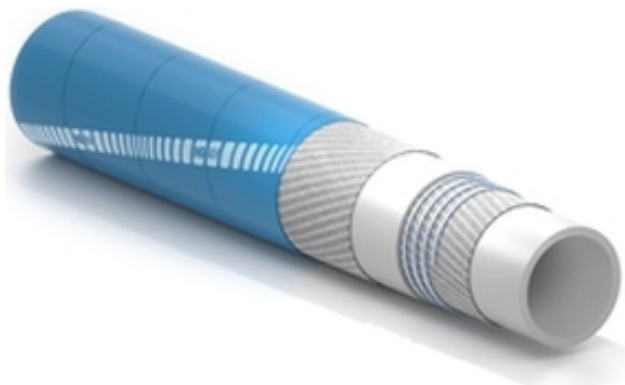


# Alicante



## Mandata e aspirazione di prodotti alimentari



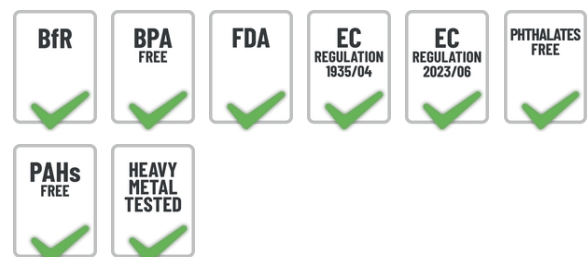
### Normative:

BfR XXI Cat. 2 per alimenti. Senza Bisfenolo A.  
 FDA tit.21 art.177.2600 alimenti acquosi. Reg. CE 1935/2004. Reg. CE 2023/2006. Senza ftalati (Reg. REACH). Senza IPA (secondo ZEK 01.4-08 Cat. 1). Testato metalli pesanti.

### Applicazione:

tubo spiralato liscio per mandata e aspirazione di molteplici prodotti alimentari quali latte e derivati, succhi di frutta, birra, vino e bevande alcoliche sino a 96%, ad eccezione di olii e prodotti grassi. Idoneo al passaggio d'aria calda fino a 140°C su camion cisterna.

Resiste all'aria calda  
 Leggero e maneggevole  
 Multifunzione



### Sottostrato:

bianco, liscio, in EPDM di qualità alimentare, insapore e inodore.

### Rinforzo:

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

### Copertura:

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

### Temperatura:

da -40°C a +120°C.

### Marcatura:

transfer di colore arancione/argento "IVG Food (logo applicazione)...".



# Alicante



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
1426800	20	3/4	32	1,26	10	150	30	450	0,69	0,44	60	2,4	0,9	60	200
1426842	25	1	37	1,46	10	150	30	450	0,81	0,52	75	3,0	0,9	60	200
1430017	32	1-1/4	44	1,73	10	150	30	450	1,04	0,68	100	3,9	0,9	60	200
1426834	38	1-1/2	50	1,97	10	150	30	450	1,2	0,78	120	4,7	0,9	60	200
1421050	40	1-37/64	53	2,09	10	150	30	450	1,46	0,89	130	5,1	0,9	60	200
1421808	51	2	64	2,52	10	150	30	450	1,91	1,24	170	6,7	0,9	60	200
1423339	63,5	2-1/2	76,5	3,01	10	150	30	450	2,31	1,50	250	9,9	0,9	60	200
1424246	70	2-3/4	84	3,31	10	150	30	450	2,64	1,72	280	11,0	0,9	60	200
1423592	76	3	90	3,55	10	150	30	450	2,99	1,94	300	11,8	0,9	60	200
1429990	102	4	117	4,61	10	150	30	450	4,01	2,61	400	15,8	0,9	60	200
1490893	127	5	147,5	5,81	10	150	30	450	7,04	4,61	500	19,7	0,9	60	200
1467395	152	6	176	6,93	10	150	30	450	10,37	6,85	600	23,6	0,9	60	200

## Varianti disponibili a richiesta:

1. Altridiametri.
2. Versione cord.

## Raccordi consigliati:



Raccordo alimentare SMS 1145



Clamp



Raccordo alimentare DIN 11851

## 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).

## 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](http://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](mailto:marketing@ivgspa.it)).