ivg colbachini spa

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 BORDEAUX FOOD CANA FOOD SCOTLAND FOOD TUSCANY FOOD VINOFLEX TRUCK FOODFLEX/IIR	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 DAMASCO FOOD DIJON FOOD MILLENNIUM FOOD ORLEANS	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	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 MILKPLUS LL	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 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
CHEM CLEARCOND FOOD SHETLAND CHEM SUPERTOP UPE CHEM THUNDERFLEX	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).