

Vinoflex easy



Prodotti alimentari non grassi. Copertura termoplastica. EASYSHELL SYSTEM



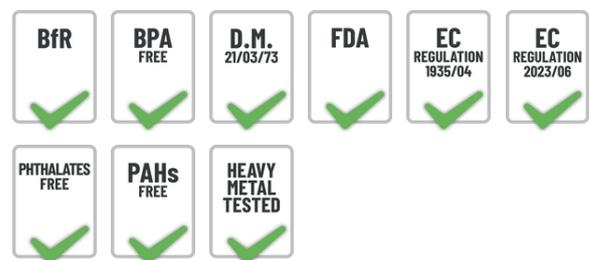
Applicazione:

tubo spirale ondulato, flessibile e leggero, per aspirazione e mandata di vini pregiati e alcool a 96°. Copertura a basso attrito.

Basso coefficiente di attrito
 Sistema EasyShell
 Il più venduto per vino

Normative:

BfR XXI Cat. 2 per alimenti. Senza Bisfenolo A. D.M.21/03/73 alimenti acquosi e alcol fino a 96% vol. 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.



Sottostrato:

bianco, liscio, in gomma IIR di qualità alimentare insapore, inodore. Nessuna presenza di ftalati.

Rinforzo:

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

Copertura:

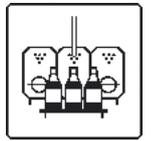
rossa ondulata, traslucida in materiale termoplastico a basso coefficiente d'attrito, resistente agli agenti atmosferici.

Temperatura:

da -40°C a +120°C.

Marcatura:

transfer blu/bianco "IVG Food..."



Vinoflex easy



Codice	Diametro Interno		Pressione Lavoro		Pressione Scoppio		Peso Nominale		Raggio Curvatura		Aspirazione	Lunghezza Massima	
	mm	inch	bar	psi	bar	psi	kg/m	lbs/ft	mm	inch		bar	m
1443062	25	1	10	150	30	450	0,66	0,44	75	3,0	0,6	60	200
1443054	32	1-1/4	10	150	30	450	0,86	0,57	95	3,7	0,6	60	200
1443160	38	1-1/2	10	150	30	450	1,13	0,75	115	4,5	0,6	60	200
1455214	40	1-37/64	10	150	30	450	1,18	0,79	120	4,7	0,6	60	200
1443151	51	1-31/32	10	150	30	450	1,45	0,97	150	5,9	0,6	60	200
1452517	60	2-3/8	10	150	30	450	1,68	1,12	180	7,1	0,6	60	200
1451944	63,5	2-1/2	10	150	30	450	1,77	1,18	195	7,7	0,6	60	200
1450859	76	3	10	150	30	450	2,19	1,46	225	8,9	0,6	60	200
1452444	80	3-5/32	10	150	30	450	2,29	1,53	240	9,5	0,6	60	200
1452452	100	3-15/16	10	150	30	450	2,87	1,94	350	13,8	0,6	60	200

Varianti disponibili a richiesta:

1. Gomma NR in sottostrato.
2. Copertura in diverse colorazioni.

Raccordi consigliati:



Clampe EasyShell



Garolla



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.

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).

