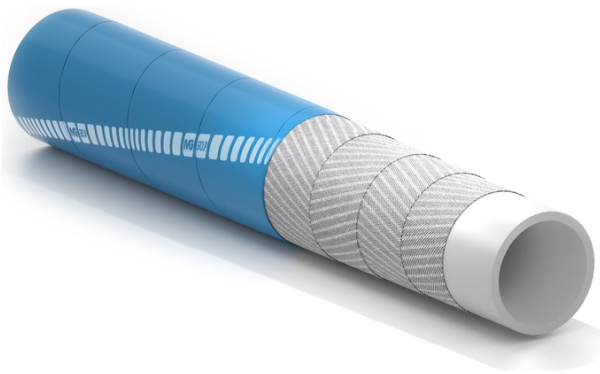


Millennium



Tubo TOTAL FOOD, perfetto per tutti i prodotti alimentari



Applicazione:

tubo cord per mandata di molteplici prodotti alimentari quali olio, vino, birra, succhi di frutta, grassi, latte e alcool sino a 96°.

Per tutti gli alimenti

Sicuro e durevole

Risponde a tutte le normative

Normative:

3-A Sanitary Std. N°18-03 CLASS II. Testato metalli pesanti. Senza IPA (secondo ZEK 01.4-08 Cat. 1). Senza ftalati (Reg. REACH). Reg. CE 2023/2006. Reg. CE 1935/2004. FDA tit.21 art.177.2600 alimenti acquosi e grassi. D.M.21/03/73 alimenti acquosi, grassi, alcol fino a 96% vol. Senza Bisfenolo A. BfR XXI Cat. 2 per alimenti.



Sottostrato:

bianco, liscio, in gomma sintetica di qualità alimentare, insapore e inodore. Completamente privo di ftalati.

Rinforzo:

tessuti sintetici ad alta resistenza, divisi da gomma.

Copertura:

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

Temperatura:

da -30°C a +100°C.

Marcatura:

transfer bianco/rosso/oro:"IVG Food (logo applicazione) Millennium..."



Millennium



Codice	Diametro Interno		Diametro Esterno		Pressione Lavoro		Pressione Scoppio		Peso Nominale		Lunghezza Massima	
	mm	inch	mm	inch	bar	psi	bar	psi	kg/m	lbs/ft	m	ft
1477340	16	5/8	30	1,18	10	150	30	450	0,59	0,39	60	200
1466941	19	3/4	33	1,30	10	150	30	450	0,67	0,44	60	200
1474251	25	1	39	1,54	10	150	30	450	0,82	0,55	60	200
1474260	32	1-1/4	46	1,81	10	150	30	450	1,01	0,68	60	200
1474278	38	1-1/2	52	2,05	10	150	30	450	1,16	0,78	60	200
1300078	40	1-37/64	54	2,13	10	150	30	450	1,21	0,81	60	200
1464264	51	2	65,5	2,58	10	150	30	450	1,56	1,05	60	200
1300080	60	2-3/8	76,5	3,01	10	150	30	450	2,05	1,38	60	200
1481231	63,5	2-1/2	80	3,15	10	150	30	450	2,18	1,46	60	200
1474286	76	3	94	3,70	10	150	30	450	2,78	1,86	60	200
1486195	80	3-5/32	98	3,86	10	150	30	450	2,91	1,95	60	200
1300084	100	3-15/16	118	4,65	10	150	30	450	3,55	2,39	60	200

Raccordi consigliati:



Raccordo alimentare DIN 11851



Clamp



Raccordo alimentare SMS 1145

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 CANA FOOD SCOTLAND FOOD TUSCANY FOOD VINO FLEX 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 DAMASCO FOOD DIJON FOOD MILLENNIUM	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	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 MILK PLUS 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 THUNDER FLEX	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).

