

Millennium LL



TOTAL FOOD, parfait pour tous les produits alimentaires



Applications:

tuyau spiralé revêtement lisse, pour aspiration et refoulement de plusieurs produits alimentaires tels que vin, bière, jus de fruit, produits gras, huile, lait et alcool titrant jusqu'à 96°.

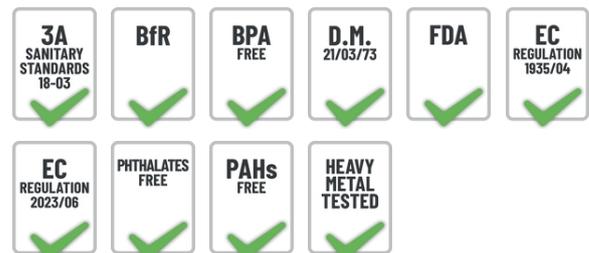
Pour tous les aliments

Sûr et durable

Conforme à toutes les réglementations

Normes:

3-A Sanitary Std. N°18-03 CLASS II. BfR XXI
 Kat.2 pour aliments. Sans Bisphénol A.
 D.M.21/03/73 alim. aqueux, gras, alcool jusqu'à 96% vol. FDA tit.21 art.177.2600 aliments aqueux et gras. Reg. EC 1935/2004. Reg. EC 2023/2006. Phtalates free (REACH Reg.). Absence de HAP (selon ZEK 01.4-08 Cat. 1). Test de dépistage de métaux lourds.



Tube:

caoutchouc synthétique blanc lisse de qualité alimentaire inodore et évitant la transmission de goût. Absence absolue de phtalates.

Armature:

nappes synthétiques très résistantes et spirale en acier noyées.

Revêtement:

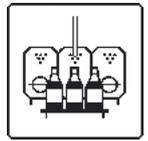
caoutchouc synthétique bleu lisse (aspect bandelé), résistant à l'ozone et aux agents atmosphériques.

Gamme de températures:

de -30°C à +100°C.

Marquage:

bande blanche/rouge/dorée:"IVG Food (logotype application)Millennium..."



Millennium LL



Référence	Diamètre intérieur		Diamètre extérieur		Pression De service		Pression d'éclatement		Poids nominal		Rayon De courbure		Aspiration	Longueur maximum	
	mm	inch	mm	inch	bar	psi	bar	psi	kg/m	lbs/ft	mm	inch		bar	m
1466763	19	3/4	30,5	1,20	10	150	30	450	0,66	0,44	60	2,4	0,9	60	200
1300059	25	2-3/8	37	2,86	10	150	30	450	0,75	1,40	235	9,3	0,9	60	200
1464256	25	1	36,5	1,44	10	150	30	450	0,81	0,54	75	3,0	0,9	60	200
1470655	32	1-1/4	43,5	1,71	10	150	30	450	1,05	0,70	100	3,9	0,9	60	200
1467204	38	1-1/2	49,5	1,95	10	150	30	450	1,21	0,81	120	4,7	0,9	60	200
1478834	40	1-37/64	52	2,05	10	150	30	450	1,44	0,97	130	5,1	0,9	60	200
1464248	51	2	63,5	2,50	10	150	30	450	1,89	1,27	170	6,7	0,9	60	200
1467310	63,5	2-1/2	77	3,03	10	150	30	450	2,47	1,66	235	9,3	0,9	60	200
1466712	76	3	91	3,59	10	150	30	450	3,14	2,11	300	11,8	0,9	60	200
1476882	80	3-5/32	95	3,74	10	150	30	450	3,29	2,20	320	12,6	0,9	60	200
1474243	102	4	117,5	4,63	10	150	30	450	4,21	2,82	400	15,8	0,9	60	200

Raccords consigliés:



Food coupling SMS 1145



Food coupling DIN 11851



Clamp

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 SCOTLAND FOOD VINO FLEX FOOD CANA FOOD TUSCANY FOOD PIEDMONT FOOD CALIFORNIA TRUCK FOODFLEX/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 FOODFLEX 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 THUNDERFLEX 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

*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).

