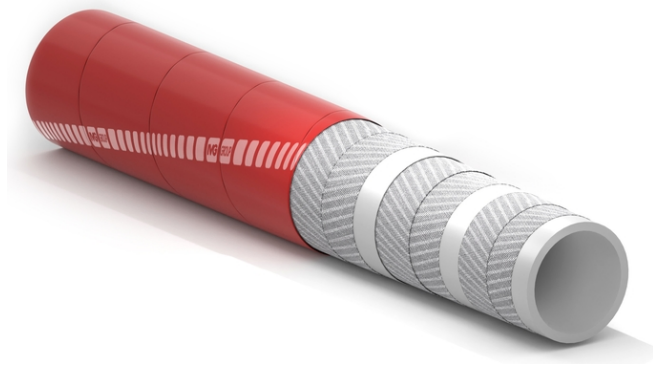


# Scotland



**Tubo di alta qualità per mandata di prodotti alimentari non grassi.**



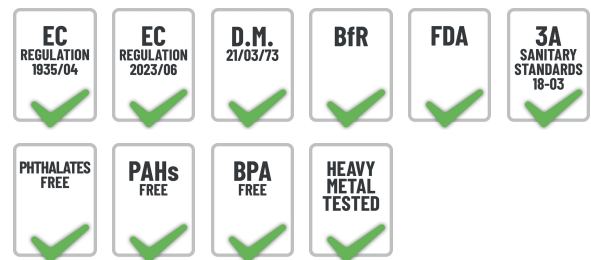
**Applicazione:**

tubo cord per mandata di vini pregiati e alcool a 96°. Studiato per l'uso nelle birrerie e nelle distillerie, è inodore e insapore.

Per birrerie e distillerie  
 Struttura robusta  
 Tessuti divisi da gomma

**Normative:**

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



**Sottostrato:**

bianco, liscio, in gomma IIR di qualità alimentare, insapore e inodore.

**Rinforzo:**

tessuti sintetici ad alta resistenza divisi da gomma.

**Copertura:**

rossa, liscia (ad impressione tela), in gomma IIR di qualità alimentare, resistente agli agenti atmosferici.

**Temperatura:**

da -40°C a +120°C.

**Marcatura:**

transfer di colore rosso/bianco "IVG Food...".



# Scotland



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
1275160	13	1/2	22	0,87	10	150	30	450	0,31	0,20	60	200
1270923	25	1	38	1,50	10	150	30	450	0,81	0,54	60	200
1317164	32	1-1/4	48	1,89	10	150	30	450	1,25	0,84	60	200
1271172	38	1-1/2	56	2,21	10	150	30	450	1,65	1,10	60	200
1286706	40	1-37/64	60	2,36	10	150	30	450	1,93	1,29	60	200
1355716	51	2	71	2,80	10	150	30	450	2,39	1,60	60	200
1385259	63,5	2-1/2	84,5	3,33	10	150	30	450	3,07	2,05	60	200
1279564	76	3	101	3,98	10	150	30	450	4,24	2,83	60	200

### Varianti disponibili a richiesta:

1. Diametri diversi
2. Coperture in diverse colorazioni
3. Pressioni di esercizio diverse.

### 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 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](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).

