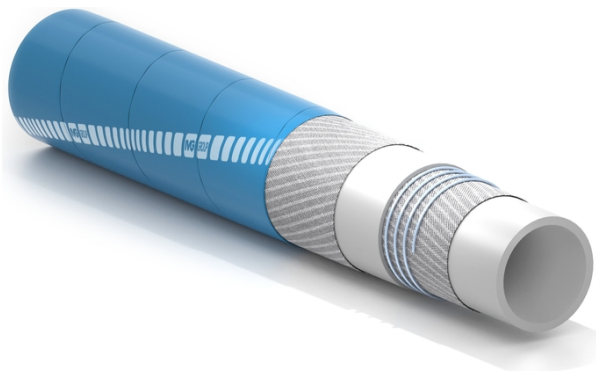


Millennium LL



DER Lebensmittelschlauch



Verwendung:

Saug- und druckschlauch zur Durchleitung von Speiseölen, Wein, Bier, Fruchtsäften, Fetten, Milch und Alkoholen bis 96 Vol%.

Für alle Lebensmittel
 Sicher und langlebig
 Es entspricht allen Vorschriften

Normen:

3-A Sanitary Std. N°18-03 CLASS II.
 Schwermetall geprüft. PAK frei (nach ZEK 01.4-08 Kat. 1). Phthalat frei (REACH Reg.). Reg. EC 2023/2006. Reg. EC 1935/2004. FDA Tit.21 Art.177.2600 wässrige und fettige Lebensmittel. DM 21/03/73 wässrige Lebensmittel, Fette, Alkohol bis 96 Vol%. BISPHENOL A frei. BfR XXI Kat.2 Lebensmittel.



Seele:

weiß, glatt, synthetische Lebensmittelgummimischung, geschmacks- und geruchsfrei. Völlig phthalatfrei.

Einlagen:

Hochreissfeste Synthetikcordeinlagen und Stahldrahtspirale.

Decke:

blau, glatt (stoffgemustert), synthetische Gummimischung ozon- und witterungsbeständig.

Temperaturbereich:

von -30°C bis +100°C.

Kennzeichnung:

weiß-rot-goldener Transferstreifen "IVG Food (Logo) Millennium...".



Millennium LL



| Artikelnummer | Innendurchmesser | | Außendurchmesser | | Betriebsdruck | | Berstdruck | | Theoretisches Gewicht | | Biegeradius | | Vakuum | Maximale Länge | |
|---------------|------------------|---------|------------------|------|---------------|-----|------------|-----|-----------------------|--------|-------------|------|--------|----------------|-----|
| | 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 |
| 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 |

Empfohlene Kupplungen:



Food coupling SMS 1145



Food coupling DIN 11851



Clamp

SPECIAL DETAILS

CIP-Infos und Empfehlungen für die Anwender von Lebensmittelschläuchen

Desinfektion

- Beim ersten Gebrauch empfiehlt IVG, einen Waschzyklus mit Trinkwasser mit einer Temperatur von 80°C/90°C durchzuführen. Bevor die Lebensmittelprodukte geleitet werden, ist es ratsam, den Schlauch zu desinfizieren.
- Nach jedem Gebrauchszyklus müssen die Schläuche gereinigt und desinfiziert werden.
- Für jeden Waschzyklus müssen die Zeiten strikt befolgt werden.
- Tauchen Sie den Schlauch niemals in die Spülflüssigkeit ein, da nur die Seele für den Kontakt mit den angegebenen Lösungsmitteln geeignet ist.
- Jeder Gebrauchszyklus muss von einem gründlichen Abspülen gefolgt werden.
- Keine CIP-Systeme über 3 bar verwenden.

| 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 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 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 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 |

*Die Anweisungen bezüglich der in dieser Liste angegebenen Schläuche beziehen sich auf die Produktcodes, die in unserem Katalog www.ivgspa.it verzeichnet sind.

Allgemeine Empfehlungen

- Die Schläuche sind nicht geeignet, die vermittelten Produkte ständig zu enthalten.
- Bitte bewahren Sie vor direkter Sonneneinstrahlung und Hitze. Benutzen Sie durchgebohrte Stopfen an den Enden.
- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch den guten Zustand des Schlauchs (keine Risse, Schnitte, Schwellungen, verhärteten oder aufgeweichten Stellen, Deckenablösungen oder Verformungen), insbesondere im Bereich der Kupplungen.
- Die Rückverfolgbarkeit jedes in Verkehr gebrachten Schlauchs muss auf jeden Fall gewährleistet sein (Reg. CE 1935/2004, CE 2023/2006).

SPECIAL DETAILS

WARNHINWEISE UND VORSICHTSMASSNAHMEN

Gummischläuche haben eine vom Gebrauch abhängige Lebensdauer.

Die Geräte und Anlagen, an denen der Schlauch installiert wird, müssen sicher ausgelegt sein. Aufgrund der Vielzahl möglicher Anwendungen übernimmt IVG Colbachini keine Garantie für die Eignung für alle spezifischen Einsatzzwecke, da es Aufgabe und Verantwortung des Anwenders ist, das für seine Anforderungen am besten geeignete Produkt auszuwählen, das die für die jeweilige Anwendung geforderten Leistungs- und Sicherheitsanforderungen gewährleistet.

IVG Colbachini haftet daher nicht für Verwendungen, die von den Angaben in den eigenen Katalogen, Produktdatenblättern, Angeboten, Auftragsbestätigungen sowie gegebenenfalls beigefügten Empfehlungen abweichen.

Eine unsachgemäße Auswahl bzw. Verwendung des Produkts oder die Nichtbeachtung der Verfahren zur Installation, Nutzung, Wartung und Lagerung der Schläuche kann zum Bruch des Schlauchs führen und Sach- sowie Personenschäden verursachen.

IVG Colbachini produziert und vertreibt sowohl konfektionierte als auch nicht konfektionierte Gummischläuche.

Konfektionierte Schläuche

Vor dem Inverkehrbringen unterzieht IVG die Schlauchleitungen den vorgesehenen Fertigungskontrollen durch qualifiziertes Personal.

IVG lehnt daher jede Verantwortung für nachträgliche Änderungen, Demontage und erneute Montage der Armaturen durch den Anwender sowie für von den Angaben im Produktdatenblatt abweichende Verwendungen oder für den Einsatz ohne Wartungsprogramme und regelmäßige Kontrollen ab.

Schläuche und lose Armaturen

Der Anwender ist selbst für die Montage verantwortlich und hat dabei auf die Eignung der Kombination (Schlauch/Armatur) unter Einhaltung der technischen Einsatzspezifikationen zu achten. Es wird empfohlen, die Schlauchleitung einer Dichtheitsprüfung durch qualifiziertes Personal zu unterziehen.

IVG lehnt in diesem Zusammenhang jede Verantwortung ab.

Vorsichtsmaßnahmen

Für die Auswahl und die sachgemäße Verwendung der IVG-Produkte ist zusätzlich auf die von Assogomma bereitgestellten Empfehlungen Bezug zu nehmen, die auf www.ivgspa.it verfügbar sind und mit der Norm ISO 8331 hinsichtlich Installation, Wartung, Nutzungsmodalitäten und -dauer sowie Stabilität und Dichtheit der Armaturen übereinstimmen.

Aus Sicherheitsgründen darf der im technischen Datenblatt angegebene Betriebsdruck niemals überschritten werden.

Im Allgemeinen kann ein dauerhafter Betrieb bei den maximal zulässigen Drücken und/oder Temperaturen die Lebensdauer des Schlauchs erheblich verkürzen. Daher sind in regelmäßigen Abständen eine Inspektion sowie eine hydrostatische Prüfung mit Prüfdruck durchzuführen. Die hydrostatische Prüfung ist von entsprechend geschultem Personal unter Verwendung geeigneter Geräte und gemäß anerkannten Prüfnormen durchzuführen.

Für spezifische Anwendungen von Gummischläuchen wird auf die gesetzlichen Vorschriften oder einschlägigen Normen verwiesen; darüber hinaus stehen zusätzliche Empfehlungen für besonders kritische Anwendungen zur Verfügung. Für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte info@ivgspa.it.