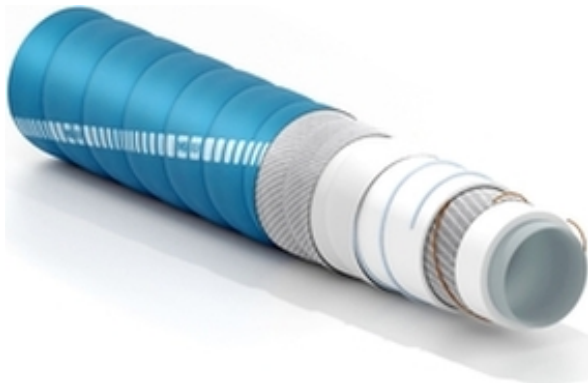


Shetland Ond



Tuyau de première qualité pour aspiration et refoulement d'alcools



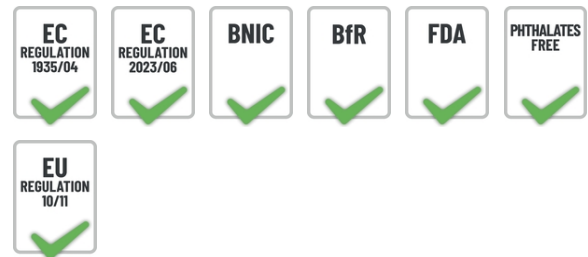
Applications:

tuyau spiralé revêtement ondulé, très flexible, pour aspiration et refoulement de produits avec alcool titrant jusqu'à 96% sans aucune altération de goût et d'odeur.

Approuvé par le BNIC
 Spécifique pour l'alcool
 Rayons de courbure réduits

Normes:

Reg. EC 1935/2004. Reg. EC 2023/2006. Testé et validé par le BNIC. BfR III. FDA tit. 21 art. 177.1520 pour aliments. Phtalates free (REACH Reg.). Reg. EU 10/2011 aliments aqueux, gras et alcooliques jusqu'à 96% vol.



Tube:

plastomère blanc lisse de qualité alimentaire inodore et ne transmettant pas de goût.

Armature:

nappes synthétiques très résistantes, spirale en acier et fil de masse antistatique noyés.

Revêtement:

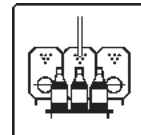
caoutchouc synthétique bleu ondulé (aspect bandelé), résistant aux agents atmosphériques.

Gamme de températures:

de -30°C à +80°C.

Marquage:

bande transfert de couleur rouge/blanche "IVG Food (logotype application)...".



Shetland Ond



Référence	Diamètre intérieur		Pression De service		Pression d'éclatement		Poids nominal		Rayon De courbure		Aspiration	Longueur maximum	
	mm	inch	bar	psi	bar	psi	kg/m	lbs/ft	mm	inch		m	ft
2200007	25	1	10	150	30	450	0,86	0,58	90	3,5	0,9	60	200
1498851	38	1 1/2	10	150	30	450	1,36	0,91	135	5,3	0,9	60	200
1493965	51	2	10	150	30	450	1,88	1,26	180	7,1	0,9	60	200
2200009	63,5	2-1/2	10	150	30	450	2,36	1,59	250	9,9	0,9	60	200
1498860	70	2 3/4	10	150	30	450	2,57	1,73	310	12,2	0,9	60	200
2200011	76	3	10	150	30	450	2,92	1,96	340	13,4	0,9	60	200

Autres versions disponibles sur demande:

1. Autres diamètres
2. Version avec revêtement lisse rouge.

Raccords conseillés:



Clamp



Food coupling SMS 1145



Food coupling DIN 11851

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 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

*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).

SPECIAL DETAILS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ - RESPONSABILITÉS DE L'UTILISATEUR

La durée de vie des tuyaux en caoutchouc dépend principalement de l'utilisation à laquelle ils sont destinés. Les machines et les systèmes où les tuyaux sont installés doivent être conçus de manière à garantir la sécurité. Au vu des diverses applications auxquelles le tuyau peut être soumis, IVG Colbachini SpA ne peut garantir le bon fonctionnement du produit dans toute situation, en effet il appartient aux utilisateurs d'effectuer au préalable l'analyse des aspects techniques liés aux applications particulières lorsqu'ils choisissent le produit qui répond au mieux à leurs exigences. Compte tenu de la diversité des conditions de fonctionnement et des applications du tuyau IVG, l'utilisateur est donc seul responsable du choix final du produit jugé apte à satisfaire aux exigences en termes de performances et de sécurité requises pour l'application.

Les informations et données techniques figurant dans les fiches techniques des produits doivent être examinées par des utilisateurs disposant des compétences techniques appropriées.

IVG Colbachini n'est pas responsable pour une utilisation, de la part de l'utilisateur final, différente de celle indiquée dans ses catalogues, fiches produits, offres, confirmations de commande et éventuelles recommandations jointes.

Un choix inapproprié du produit ou le non-respect des procédures d'installation, d'utilisation, d'entretien et de stockage des tuyaux peut entraîner la rupture du tuyau et provoquer des dommages matériels et/ou des blessures graves aux personnes.

Pour la sélection et l'utilisation correcte des produits IVG, vous pouvez également consulter le document "Recommandations pour la sélection, le stockage, l'utilisation et l'entretien des tuyaux en caoutchouc" fourni par Assogomma et disponible sur le site www.ivgspa.it. Ces recommandations sont conformes à la norme internationale ISO 8331, "Tuyaux et flexibles en plastique et en caoutchouc - Directives pour la sélection, le stockage, l'utilisation et l'entretien".

Pour des raisons de sécurité, ne dépassez jamais la pression de service indiquée dans la fiche technique du produit.

Pour des applications spécifiques, veuillez consulter les normes légales des secteurs concernés; d'ultérieures recommandations sont disponibles en outre pour les applications particulièrement critiques.

Pour plus d'informations, veuillez contacter le service Marketing (marketing@ivgspa.it).