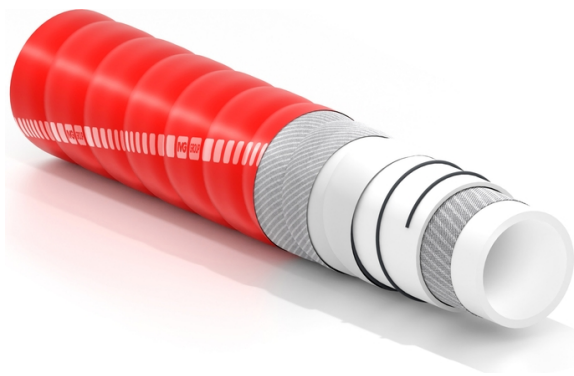


# Cana



## Нежирные пищевые продукты с нераздавляемой конструкцией



### Применение:

Гибкий и легкий гофрированный напорно-всасывающий шланг для подачи изысканных вин и 96° спирта. Ударопрочная конструкция и покрытие с низким коэффициентом трения

Антираздавляющая конструкция

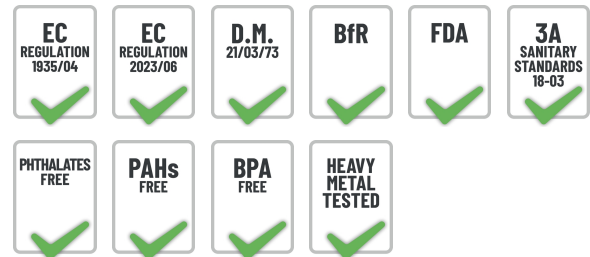
Спираль из полиэтилена

Покрытие с низким коэффициентом трения

### Нормативно-правовые акты:

Reg. EC 1935/2004. Reg. EC 2023/2006. D.M. 21/03/73 пищевые жидкие с содержанием алкоголя до 96% . BfR XXI Cat.2 пищевые. FDA tit.21 art.177.2600 жидкие пищевые.

Сан.стандарт 3.A №18.03 класс II. Не содержит фталатов (REACHReg.). Без IPA (соотв. ZEK 01.4-08 Кат. 1). Без бисфенола А. Тестирован на тяжелые металлы.



### Внутренний слой:

белая, гладкая, пищевая резина IIR, без вкуса и запаха.

### Усиление:

высокопрочные синтетические ткани и встроенная ПЭТ-спираль.

### Покрытие:

красный полупрозрачный термопластичный материал с низким коэффициентом трения, устойчивый к воздействию атмосферных факторов.

### Температура:

от -35°C до +100°C.

### Маркировка:

зелено-белая маркир. "IVG Food...".



# Cana



| Код     | Внутренний диаметр |        | Рабочее давление |     | Разрывное давление |     | Номинальный вес |        | Радиус изгиба |      | Вакуум | Максимальная длина |     |
|---------|--------------------|--------|------------------|-----|--------------------|-----|-----------------|--------|---------------|------|--------|--------------------|-----|
|         | mm                 | inch   | bar              | psi | bar                | psi | kg/m            | lbs/ft | mm            | inch |        | bar                | m   |
| 1484095 | 25                 | 1      | 10               | 150 | 30                 | 450 | 0,75            | 0,50   | 75            | 3,0  | 0,6    | 60                 | 200 |
| 1800432 | 32                 | 1-1/4  | 10               | 150 | 30                 | 450 | 0,91            | 0,61   | 100           | 3,9  | 0,6    | 60                 | 200 |
| 1486802 | 38                 | 1-1/2  | 10               | 150 | 30                 | 450 | 1,04            | 0,70   | 115           | 4,5  | 0,6    | 60                 | 200 |
| 1484923 | 51                 | 2      | 10               | 150 | 30                 | 450 | 1,34            | 0,90   | 150           | 5,9  | 0,6    | 60                 | 200 |
| 1800434 | 63,5               | 2-1/2  | 10               | 150 | 30                 | 450 | 1,62            | 1,09   | 190           | 7,5  | 0,6    | 60                 | 200 |
| 1800473 | 70                 | 2-3/4  | 10               | 150 | 30                 | 450 | 2,19            | 1,18   | 230           | 9,1  | 0,6    | 60                 | 200 |
| 1486829 | 76                 | 3      | 10               | 150 | 30                 | 450 | 2,35            | 1,58   | 250           | 9,8  | 0,6    | 60                 | 200 |
| 1497804 | 80                 | 3-5/32 | 10               | 150 | 30                 | 450 | 2,55            | 1,71   | 260           | 10,2 | 0,6    | 60                 | 200 |

## Возможные варианты по запросу:

1. Покрытие разных цветов.

## Рекомендуемые соединения:



Garolla



Food coupling DIN 11851



Clamp

## SPECIAL DETAILS

### CIP and advice to users on hoses in contact with food

#### Sanitation

- IVG recommends for the first use a wash cycle with potable water at a maximum temperature of 80°C/90°C and a hose sanitation as reported above before conveying food products.
- At the end of each cycle the equipment and hose assemblies must be cleaned and disinfected.
- Strictly follow the times indicated for each cleaning cycle.
- Do not immerse hose assembly in the sanitation fluid because only the inner tube is suitable for contact with the below mentioned solvents.
- Every cleaning cycle must be immediately followed by a complete rinse.
- Do not exceed 3 bar working pressure in CIP systems.

| 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<br>FOOD SCOTLAND<br>FOOD TUSCANY<br>FOOD VINO FLEX<br>TRUCK FOOD FLEX/IIIR | 90°C<br>8 hours  | Max 130°C<br>30 minutes | Max 70°C<br>15 minutes | Max 30°C<br>15 minutes | Max 50°C<br>15 minutes | Max 30°C<br>15 minutes | Max 80°C<br>15 minutes | Max 80°C<br>15 minutes | Max 80°C<br>15 minutes | Max 30°C<br>15 minutes | Max 70°C<br>15 minutes | Max 30°C<br>15 minutes |
| FOOD DAMASCO<br>FOOD DIJON<br>FOOD MILLENNIUM  | 80°C<br>8 hours  | Max 110°C<br>15 minutes | Max 50°C<br>10 minutes | Max 30°C<br>10 minutes | Max 30°C<br>10 minutes | Max 30°C<br>10 minutes | Max 50°C<br>15 minutes | Max 70°C<br>15 minutes | Max 70°C<br>10 minutes | Max 30°C<br>10 minutes | Max 50°C<br>10 minutes | Max 30°C<br>10 minutes |
| TRUCK FOOD FLEX  | 80°C<br>8 hours  | Max 110°C<br>15 minutes | Max 50°C<br>10 minutes | Max 30°C<br>10 minutes | Max 30°C<br>10 minutes | Max 30°C<br>10 minutes | Max 50°C<br>15 minutes | Max 70°C<br>15 minutes | Max 70°C<br>10 minutes | Max 30°C<br>10 minutes | Max 50°C<br>10 minutes | Max 30°C<br>10 minutes |
| FOOD ALICANTE<br>FOOD MILK PLUS LL   | 90°C<br>8 hours  | Max 130°C<br>30 minutes | Max 70°C<br>15 minutes | Max 30°C<br>15 minutes | Max 50°C<br>15 minutes | Max 30°C<br>15 minutes | Max 80°C<br>15 minutes | Max 80°C<br>15 minutes | Max 80°C<br>15 minutes | Max 30°C<br>15 minutes | Max 70°C<br>15 minutes | Max 30°C<br>15 minutes |
| FOOD OILMILL   | 80°C<br>8 hours  | Max 110°C<br>10 minutes | Max 50°C<br>10 minutes | Max 30°C<br>10 minutes | Max 30°C<br>10 minutes | Max 30°C<br>10 minutes | Max 50°C<br>10 minutes | Max 70°C<br>10 minutes | Max 70°C<br>10 minutes | Max 30°C<br>10 minutes | Max 50°C<br>10 minutes | Max 30°C<br>10 minutes |
| FOOD ACQUABLU  | 80°C<br>8 hours  | Max 110°C<br>30 minutes | Max 80°C<br>30 minutes | Max 50°C<br>30 minutes | Max 70°C<br>30 minutes | Max 50°C<br>30 minutes | Max 80°C<br>30 minutes | Max 80°C<br>30 minutes | Max 80°C<br>30 minutes | Max 50°C<br>30 minutes | Max 80°C<br>30 minutes | Max 50°C<br>30 minutes |
| CHEM CLEARCOND<br>FOOD SHETLAND<br>CHEM SUPERTOP UPE<br>CHEM THUNDER FLEX            | 90°C<br>12 hours | Max 130°C<br>30 minutes | Max 80°C<br>30 minutes | Max 50°C<br>30 minutes | Max 70°C<br>30 minutes | Max 50°C<br>30 minutes | Max 80°C<br>30 minutes | Max 80°C<br>30 minutes | Max 80°C<br>30 minutes | Max 50°C<br>30 minutes | Max 80°C<br>30 minutes | Max 50°C<br>30 minutes |
| TRUCK DON/BN<br>TRUCK GORDON   | 80°C<br>8 hours  | Max 110°C<br>15 minutes | Max 50°C<br>10 minutes | Max 30°C<br>10 minutes | Max 30°C<br>10 minutes | Max 30°C<br>10 minutes | Max 50°C<br>15 minutes | Max 70°C<br>15 minutes | Max 70°C<br>15 minutes | Max 30°C<br>10 minutes | Max 50°C<br>10 minutes | Max 30°C<br>10 minutes |

\*The indications regarding hoses on this list refer to the product code found in the IVG catalogue [www.ivgspa.it](http://www.ivgspa.it).

#### General advice

- Hoses are not meant to permanently contain the products they convey.
- Store hoses away from direct sunlight and heat. When not in use store hoses with perforated plugs at both ends.
- Before every use check the hose condition. The hose cover, especially in the fitting area, should show no signs of cuts, tears, or bubbles. There should be no hard or weak areas, signs of detachment or collapse.
- Remember to guarantee traceability of every single piece of hose put into the market (Reg. EC 1935/2004, EC 2023/2006).

## SPECIAL DETAILS

### ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ – ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Срок службы резиновых шлангов варьируется главным образом в зависимости от условий их эксплуатации.

Оборудование и системы, в которых устанавливается шланг, должны быть спроектированы с учетом требований безопасности. Учитывая разнообразие областей применения, **IVG Colbachini** не может гарантировать корректную работу продукции во всех возможных ситуациях, поскольку анализ технических аспектов, связанных с особыми условиями использования, является обязанностью пользователя при выборе наиболее подходящего продукта для своих нужд. Следовательно, ввиду различий эксплуатационных условий и областей применения, для которых может быть приобретена продукция IVG, пользователь несет полную ответственность за окончательный выбор изделия, соответствующего требованиям по производительности и безопасности, необходимым для конкретного применения.

Информация и технические данные, содержащиеся в технических паспортах изделий, должны анализироваться пользователями, обладающими соответствующей технической квалификацией.

IVG Colbachini не несет ответственности за использование продукции конечным пользователем, отличное от того, что указано в каталогах, технических паспортах, коммерческих предложениях, подтверждениях заказов или предоставленных рекомендациях.

Неправильный выбор изделия либо несоблюдение процедур установки, эксплуатации, технического обслуживания или хранения шлангов может привести к их разрыву и вызвать повреждение имущества и/или серьезные травмы людей.

Для правильного выбора и эксплуатации продукции IVG рекомендуется обращаться также к документу «Рекомендации по выбору, хранению, использованию и техническому обслуживанию резиновых гибких шлангов», подготовленному организацией Assogomma и доступному на сайте [www.ivgspa.it](http://www.ivgspa.it). Данные рекомендации соответствуют международному стандарту ISO 8331, «Резиновые и пластмассовые шланги и шланговые сборки - Руководство по выбору, хранению, использованию и техническому обслуживанию».

**В целях безопасности не допускается превышение рабочего давления, указанного в технической документации изделия.**

**В целом, постоянная эксплуатация при максимальных допустимых давлениях и/или температурах существенно сокращает срок службы шланга. Через определённые интервалы времени необходимо проводить осмотр и гидростатические испытания при тестовом давлении, чтобы определить, пригоден ли шланг к дальнейшему использованию. Гидростатические испытания должны выполняться обученным персоналом с использованием соответствующих инструментов и в соответствии с признанными стандартами испытаний.**

Для специальных применений резиновых шлангов следует руководствоваться законодательными требованиями или соответствующими нормативами, а также дополнительными рекомендациями, предусмотренными для особо критических условий эксплуатации.

По дополнительной информации обращайтесь в Маркетинговую службу: ([marketing@ivgspa.it](mailto:marketing@ivgspa.it)).