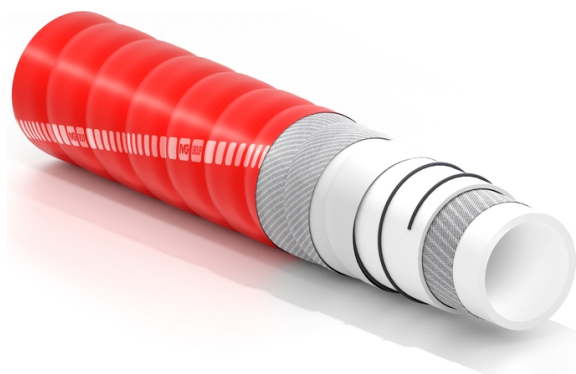


Cana



Prodotti alimentari non grassi, con struttura a prova di schiacciamento



Applicazione:

tubo spiralato ondulato, flessibile e leggero, per aspirazione e mandata di vini pregiati e alcool a 96°. Struttura a prova di schiacciamento e copertura a basso attrito.

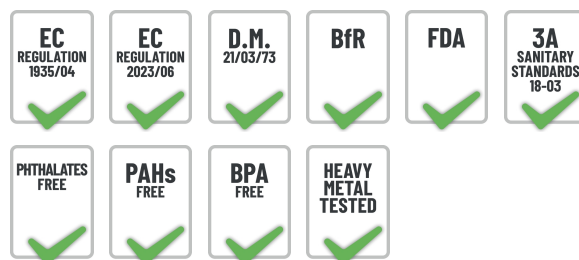
Struttura a prova di schiacciamento

Spirale in PET

Copertura a basso coefficiente di attrito

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, inodore.

Rinforzo:

tessuti sintetici ad alta resistenza e spirale in PET incorporata.

Copertura:

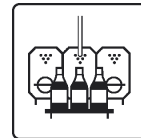
rossa ondulata, traslucida in materiale termoplastico a basso coefficiente d'attrito, resistente agli agenti atmosferici.

Temperatura:

da -35°C a +100°C.

Marcatura:

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



Cana



Codice	Diametro Interno		Pressione Lavoro		Pressione Scoppio		Peso Nominale		Raggio Curvatura		Aspirazione	Lunghezza Massima	
	mm	inch	bar	psi	bar	psi	kg/m	lbs/ft	mm	inch	bar	m	ft
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

Varianti disponibili a richiesta:

1. Copertura in diverse colorazioni.

Raccordi consigliati:



Garolla



Raccordo alimentare DIN 11851



Clamp

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 TRUCK FOODFLEX/IIIR FOOD SCOTLAND FOOD TUSCANY FOOD VINOFLUX	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

*Le indicazioni riguardanti i tubi di questa lista fanno riferimento ai codici prodotto presenti nel catalogo IVG 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).

SPECIAL DETAILS

INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA – RESPONSABILITÀ DELL'UTENTE

I tubi in gomma hanno una durata che varia soprattutto in base all'utilizzo a cui sono destinati.

Le apparecchiature e i sistemi in cui il tubo viene installato devono essere progettate in modo sicuro. In funzione della varietà degli impieghi a cui il tubo può essere destinato, **IVG Colbachini** non garantisce il corretto funzionamento del prodotto per tutte le situazioni in quanto l'analisi degli aspetti tecnici relativi a impieghi molto particolari è compito dell'utilizzatore al momento di scegliere il prodotto più adatto alle proprie esigenze. Dunque, in relazione alla varietà delle condizioni operative e delle applicazioni per le quali i prodotti IVG possono essere acquistati, l'utilizzatore è il solo responsabile per la scelta finale del prodotto idoneo a garantire i requisiti prestazionali e di sicurezza richiesti dall'applicazione.

Le informazioni e i dati tecnici contenute nelle schede prodotto devono essere analizzate da utenti con competenze tecniche adeguate.

IVG Colbachini non è responsabile per un uso diverso, da parte dell'utilizzatore finale, da quello confermato nei propri cataloghi, schede prodotto, offerte, conferme d'ordine ed eventuali raccomandazioni allegate.

Una scelta inappropriata del prodotto o la mancata osservanza delle procedure per l'installazione, l'uso, manutenzione e lo stoccaggio dei tubi può comportare la rottura del tubo e causare danni a cose e/o lesioni gravi a persone.

Per la scelta ed un uso corretto dei prodotti IVG fare riferimento anche al documento "Raccomandazioni per la scelta, lo stoccaggio, l'uso e manutenzione dei tubi flessibili in gomma" fornite da Assogomma e disponibili su www.ivgspa.it. Tali raccomandazioni sono in accordo alla norma internazionale ISO 8331, "Tubi in gomma e plastica e tubi raccordati – Linee guida per la scelta, stoccaggio, uso e manutenzione".

Per motivi di sicurezza non va mai superata la pressione di esercizio indicata nella scheda tecnica del prodotto.

In linea generale, l'uso continuativo alle massime pressioni e/o temperature ammesse riduce sensibilmente la vita utile di servizio del tubo. Ad intervalli regolari, devono essere eseguiti un'ispezione e un test idrostatico alla pressione di collaudo per determinare se un tubo è ancora idoneo all'utilizzo. Il test idrostatico deve essere eseguito da personale adeguatamente formato adottando strumenti idonei e in accordo a standard di prova riconosciuti.

Per impieghi specifici dei tubi in gomma si rimanda alle prescrizioni di legge o alle specifiche normative di rispondenza; in aggiunta sono disponibili ulteriori raccomandazioni per impieghi particolarmente critici.

Per informazioni in merito, contattare il Servizio Marketing (marketing@ivgspa.it).