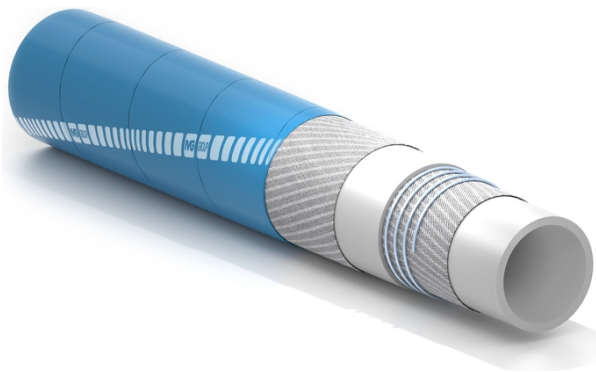


Dijon LL



Tubo alimentare polivalente di alta qualità



Applicazione:

tubo spiralato liscio per mandata e aspirazione di molteplici prodotti alimentari quali olio, vino, birra, succhi di frutta, grassi, latte e alcool fino a 95°. Idoneo per operazioni di carico-scarico nei processi di trasporto su camion cisterna e negli impianti delle industrie alimentari.

Elevato livello di purezza
 Idoneo per molti prodotti alimentari
 Flessibile e maneggevole

Normative:

Reg. CE 1935/2004. Reg. CE 2023/2006. D.M. 21/03/73 alimenti acquosi, grassi, alcol fino a 95% vol. BfR ed. 21 - XXI Cat. 2 per alimenti grassi. FDA tit.21 art.177.2600 alimenti acquosi e grassi. 3-A Sanitary Std. N°18-03 CLASS II. Japan Ministry of Health and Welfare Notification No. 370, 1959-Specifiche e Norme per Alim., Additivi Alim., Ecc. T<100° C. Senza IPA (secondo ZEK 01.4-08 Cat. 3). Senza ftalati (Reg. REACH). Senza Bisfenolo A. Testato metalli pesanti.



Sottostrato:

bianco, liscio, in gomma sintetica di qualità alimentare, insapore e inodore. Completamente privo di ftalati.

Rinforzo:

tessuti sintetici ad alta resistenza e spirale d'acciaio incorporata.

Copertura:

blu, liscia (ad impressione tela), in gomma sintetica di qualità alimentare, resistente all'ozono e agli agenti atmosferici.

Temperatura:

da -30°C a +100°C.

Marcatura:

transfer bianco/rosso/oro: "IVG Food (logo applicazione) Dijon LL ..".



Dijon LL

NEW



Codice	Diametro Interno		Diametro Esterno		Pressione Lavoro		Pressione Scoppio		Peso Nominale		Raggio Curvatura		Aspirazione	Lunghezza Massima	
	mm	inch	mm	inch	bar	psi	bar	psi	kg/m	lbs/ft	mm	inch		bar	m
1501135	25	1	37	1,44	10	150	30	450	0,93	0,62	75	3,0	0,9	60	200
1500023	32	1-1/4	43,5	1,71	10	150	30	450	1,17	0,79	100	3,9	0,9	60	200
1492560	38	1-1/2	49,5	1,95	10	150	30	450	1,35	0,89	120	4,7	0,9	60	200
1498266	51	2	63,5	2,50	10	150	30	450	2,12	1,42	170	6,7	0,9	60	200
1498401	63,5	2-1/2	77	3,03	10	150	30	450	2,71	1,82	235	9,3	0,9	60	200
1498673	76	3	91	3,58	10	150	30	450	3,48	2,34	300	11,8	0,9	60	200
1506889	102	4	117,5	4,63	10	150	30	450	4,75	3,19	400	15,7	0,9	60	200

Varianti disponibili a richiesta:

1. Struttura Easy con copertura ondulata.

Raccordi consigliati:



Raccordo alimentare SMS 1145



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 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.

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).

