

Millennium LL



Tubo TOTAL FOOD, perfetto per tutti i prodotti alimentari



Normative:

3-A Sanitary Std. N°18-03 CLASS II. BfR XXI Cat. 2 per alimenti. Senza Bisfenolo A. D.M.21/03/73 alimenti acquosi, grassi, alcol fino a 96% vol. FDA tit.21 art.177.2600 alimenti acquosi e grassi. Reg. CE 1935/2004. Reg. CE 2023/2006. Senza ftalati (Reg. REACH). Senza IPA (secondo ZEK 01.4-08 Cat. 1). Testato metalli pesanti.

Applicazione:

tubo spiralato liscio per mandata e aspirazione di molteplici prodotti alimentari quali olio, vino, birra, succhi di frutta, grassi, latte e alcool sino a 96°.

Per tutti gli alimenti

Sicuro e durevole

Risponde a tutte le normative



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:

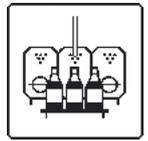
blu, liscia (ad impressione tela), in gomma sintetica, resistente all'ozono e agli agenti atmosferici.

Temperatura:

da -30°C a +100°C.

Marcatura:

trasfer bianco/rosso/oro: "IVG Food (logo applicazione) Millennium...".



Millennium LL



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
1466763	19	3/4	30,5	1,20	10	150	30	450	0,66	0,44	60	2,4	0,9	60	200
1300059	25	2-3/8	37	2,86	10	150	30	450	0,75	1,40	235	9,3	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

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 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

*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.

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).