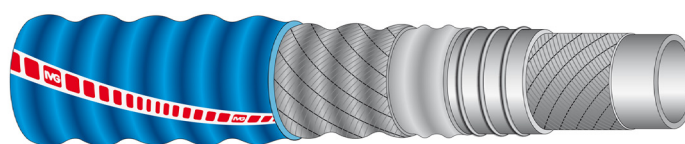


code	inside diameter		working pressure		burst pressure		weight nominal		bending radius		vacuum	length max	
	mm	inch	bar	psi	bar	psi	kg/m	lbs/ft	mm	inch	bar	m	ft
1200780	25	1	10	150	30	450	0,66	0,44	75	3,0	0,6	60	200
1200781	32	1-1/4	10	150	30	450	0,86	0,58	95	3,7	0,6	60	200
1200782	38	1-1/2	10	150	30	450	1,06	0,71	115	4,5	0,6	60	200
1200783	40	1-37/64	10	150	30	450	1,18	0,79	120	4,7	0,6	60	200
1200784	50	1-31/32	10	150	30	450	1,44	0,97	150	5,9	0,6	60	200
1200785	60	2-3/8	10	150	30	450	1,70	1,14	180	7,1	0,6	60	200
1200786	63,5	2-1/2	10	150	30	450	1,78	1,20	195	7,7	0,6	60	200
1200787	76	3	10	150	30	450	2,21	1,49	225	8,9	0,6	60	200
1200788	80	3-5/12	10	150	30	450	2,42	1,63	240	9,5	0,6	60	200
1200789	100	3-15/16	10	150	30	450	2,97	2,00	350	13,8	0,6	60	200



IT

TOTAL FOOD, perfetto per tutti i prodotti alimentari EASYSHELL SYSTEM

Norme: BfR XXI Kat.2 per alimenti. FDA tit. 21 art. 177.2600 per alimenti acquosi e grassi. D.M.21/03/73 per alimenti acquosi, grassi e alcool fino a 96°. PHTHALATES e IPA FREE (CERISIE N°045/12 e 241/13). Reg. CE 1935/04 e CE 2023/06.

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

Temperatura: da -30°C a +100°C.

Costruzione

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

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

EN

TOTAL FOOD, perfect for all food products EASYSHELL SYSTEM

Standards: BfR XXI Kat.2 for foods. FDA tit. 21 item 177.2600 for aqueous and fatty foods. D.M.21/03/73 for aqueous and fatty foods and alcohol up to 96°. PHTHALATES and PAH FREE (CERISIE N° 045/12 and 241/13). Reg. CE 1935/04 and CE 2023/06.

Application: hardwall corrugated hose for suction and delivery of many food products as olive oil, wine, beer, fruit juices, fatty foods, milk and alcohol up to 96°.

Temperature: from -30°C (-22°F) to +100°C (212°F).

Construction

Tube: white, smooth, food quality, taste free and odourless synthetic rubber. 100% phthalates free.

Reinforcement: high strength synthetic cord and embedded helix wire.

Cover: blue, corrugated (wrapped finish), synthetic rubber, weathering and ozone resistant.

Branding: white/red/gold continuous stripe "IVG Food (family logo) Millennium...".

FR

TOTAL FOOD, parfait pour tous les produits alimentaires EASYSHELL SYSTEM

Normes: BfR Kat.2 aliments. FDA tit.21 art. 177.2600 pour aliments aqueux et gras. D.M.21/03/73 pour aliments aqueux, gras et alcool titrant jusqu'à 96°. Absence absolue de PHTHALATES et HAP (CERISIE N°045/12 et 241/13). Reg. CE 1935/04 et CE 2023/06.

Applications: tuyau spiralé revêtement ondulé, pour aspiration et refoulement de plusieurs produits alimentaires tels que vin, bière, jus de fruit, produits gras, huile, lait et alcool titrant jusqu'à 96°.

Gamme de températures: de -30°C à +100°C.

Construction

Tube: caoutchouc synthétique blanc lisse de qualité alimentaire inodore et évitant la transmission de goût. Absence absolue de phthalates.

Armature: nappes synthétiques très résistantes et spirale en acier noyée.

Revêtement: caoutchouc synthétique bleu ondulé (aspect bandelé), résistant à l'ozone et aux agents atmosphériques.

Marquage: bande blanche/rouge/dorée: "IVG Food (logotype application) Millennium...".

DE

DER Lebensmittelschlauch EASYSHELL SYSTEM

Normen: BfR XXI Kat.2 für Lebensmittel. FDA tit. 21 für wässrige Lebensmittel und Fette. D.M.21/03/73 für wässrige Lebensmittel, Fette und Alkohol bis 96 Vol%. PHTHALAT und PAK frei (CERISIE N°045/12 und 241/13). Reg. CE 1935/04 und CE 2023/06.

Verwendung: Gewellter Spiralschlauch im EASY SHELL System für Saug- und Druckerwendung für Speiseöle, Wein, Bier, Fruchtsäfte, Fette, Milch und Alkohole bis 96 Vol%.

Temperaturbereich: von -30°C bis +100°C.

Aufbau

Seele: weiß, glatt, synthetische Lebensmittelgummimischung, geschmacks- und geruchsfrei. Völlig phthalatfrei.

Einlagen: Hochreissfeste Synthetikcordeinlagen und Stahldrahtspirale.

Decke: blau, gewellt (stoffgemustert), synthetische Gummimischung ozon- und witterungsbeständig.

Kennzeichnung: weiß-rot-goldener Transferstreifen "IVG Food (Logo) Millennium...".

Above technical data are referring to applications at room temperature (+20°C).

IVG Colbachini is not liable for the use that differs from what is confirmed in their catalogues, product sheets, offers, order confirmations and contained recommendations. For a correct use refer to "Recommendations for the selection, storage, use and maintenance of rubber hoses" by Assogomma, available on www.ivgspa.it.

SANIFICAZIONE

1. Al **primo utilizzo**, IVG raccomanda di effettuare un ciclo di lavaggio con acqua potabile alla temperatura max di 80°C/90°C e sanificazione della manichetta prima di convogliare i prodotti alimentari.
2. Al **termine di ogni ciclo di utilizzo** deve essere effettuata la deterzione e la disinfezione dell'impianto e delle manichette.

Tubi	Pulizia con vapore	Pulizia con acido peracetico al 1%, acido fosforico al 2%, soda caustica al 5%	Pulizia con acido nitrico al 2%, acido peracetico al 2%, acido fosforico al 2%, soda caustica al 5%
Millennium	max 130°C per 30 minuti		max 50°C per 15 minuti
Vinoflex, Scotland, Foodflex/IIR	max 130°C per 15 minuti		max 60°C per 15 minuti
Merlot, Parry, Foodflex®	max 110°C per max 10 minuti	max 30°C per max 10 minuti	
Panama, Acapulco, Oilmill	max 110°C per 15 minuti	max 50°C per 15 minuti	
Shetland	max 130°C per 15 minuti		max 60°C per 15 minuti
Milkservice, Superjuice	max 150°C per 30 minuti		max 60°C per 15 minuti
Acquablu®	max 130°C per 15 minuti		
Don/BN, Gordon	max 110°C per 15 minuti	max 30°C per 10 minuti	
Supertop UPE	max 130°C per 15 minuti		max 60°C per 15 minuti

- 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.
- I tubi non sono idonei alla stagnazione permanente dei prodotti.
- Stoccare al riparo dalla luce e dal calore, con tappi forati alle estremità.

SANITATION

1. On **first use** IVG recommends a wash cycle with potable water at a maximum temperature of 80°C/90°C and a hose sanitation before conveying food products.
2. Deterision and disinfection of systems and hoses should be checked at the **end of each cycle of use**.

Hose	Cleaning with steam	Cleaning with peracetic acid 1%, phosphoric acid 2%, caustic soda 5%	Cleaning with nitric acid 2%, peracetic acid 2%, phosphoric acid 2%, caustic soda 5%
Millennium	max 130°C for 30 minutes		max 50°C for 15 minutes
Vinoflex, Scotland, Foodflex/IIR	max 130°C for 15 minutes		max 60°C for 15 minutes
Merlot, Parry, Foodflex®	max 110°C for max 10 minutes	max 30°C for max 10 minutes	
Panama, Acapulco, Oilmill	max 110°C for 15 minutes	max 50°C for 15 minutes	
Shetland	max 130°C for 15 minutes		max 60°C for 15 minutes
Milkservice, Superjuice	max 150°C for 30 minutes		max 60°C for 15 minutes
Acquablu®	max 130°C for 15 minutes		
Don/BN, Gordon	max 110°C for 15 minutes	max 30°C for 10 minutes	
Supertop UPE	max 130°C for 15 minutes		max 60°C for 15 minutes

- Strictly follow the times indicated for each cleaning cycle.
- Do not immerse hose assembly in the sanitation fluid because only the tube is suitable for getting in touch with the above mentioned solvents.
- Every cleaning cycle must be immediately followed by a complete rinse.
- Hoses are not suitable for permanent stagnation of products.
- Keep hoses away from sunlight and heat, and store with pierced plugs on both ends.