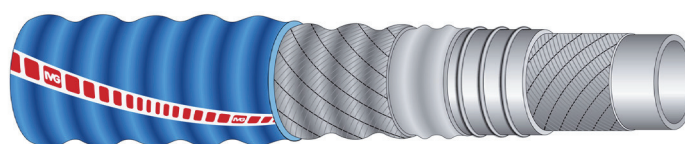


code	inside diameter		working pressure		burst pressure		weight nominal		bending radius		vacuum	length max	
	mm	inch	bar	psi	bar	psi	kg/m	lbs/ft	mm	inch	bar	m	ft
1200780	25	1	10	150	30	450	0,66	0,44	75	3,0	0,6	60	200
1200781	32	1-1/4	10	150	30	450	0,86	0,58	95	3,7	0,6	60	200
1200782	38	1-1/2	10	150	30	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 alim. FDA tit.21 art.177.2600 alim. acquosi e grassi. D.M.21/03/73 alim. acquosi, grassi, alcool fino a 96°. PHTHALATES - IPA FREE (CERISIE N°045/12 e 241/13). IPA FREE (cert. CERISIE n° 276-A/15 secondo ZEK 01.4-08 Cat. 1). 3-A Sanitary Standards N°18-03 CLASS II. Reg. EU CE 1935/04 e CE 2023/06.

Applicazione: tubo spiralato ondulado 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, ondolata (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 foods. FDA tit.21 art.177.2600 aqueous and fatty foods. D.M.21/03/73 aqueous and fatty foods and alcohol up to 96°. PHTHALATES and PAH FREE (CERISIE N° 045/12 and 241/13). IPA FREE (cert. CERISIE n° 276-A/15 acc. to ZEK 01.4-08 Cat. 1). 3-A Sanitary Standards n°18-03 CLASS II. Reg. EU 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 alim. FDA tit.21 art. 177.2600 alim. aqueux et gras. D.M. 21/03/73 alim. aqueux, gras, alcool titrant jusqu'à 96°. Absence de PHTHALATES et HAP (CERISIE N° 045/12 et 241/13). Absence de HAP (cert. CERISIE n° 276-A/15 selon ZEK 01.4-08 Cat. 1). 3-A Sanitary Standards N°18-03 CLASS II. Reg. EU CE 1935/04 und 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 Lebensmittel. FDA tit. 21 art. 177.2600 wässrige Lebensmittel und Fette. D.M.21/03/73 wässrige Lebensmittel, Fette, Alkohol bis 96 Vol%. PHTHALAT und PAK frei (CERISIE N°045/12 und 241/13). PAK frei (CERISIE N° 276-A/15 nach ZEK 01.4-08 Cat. 1). 3-A Sanitary Standards N° 18-03 class II. Reg. EU CE 1935/04 und CE 2023/06.

Verwendung: Gewellter Spiralschlauch im EASY SHELL System für Saug- und Druckanwendung 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...".

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 detersione 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. Detersion 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.

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 SpA 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).

SAFETY INFORMATION – USER RESPONSIBILITIES

The service life of rubber hoses mainly depends on the dedicated use. Equipment and systems where the hose is installed must be designed safely. Since our hose can be designed for different applications, IVG Colbachini SpA cannot guarantee the proper functioning of the product for all situations. The analysis of the technical aspects related to specific uses must be performed by the users when choosing the product that meets their requirements. So, in relation to the variety of operating conditions and applications of the IVG hose, the user is solely responsible for the final choice of the product deemed suitable to satisfy the performance and safety requirements called for the application.

The information and technical data shown in the product data sheets must be examined by users with appropriate technical skills.

IVG Colbachini is not responsible for other uses, identified by the end user, that are different from the one shown in its catalogues, product sheets, offers, order confirmations and any recommendations attached.

An inappropriate choice of the product or a failure to follow the procedures of installation, use, maintenance and storage of the hoses may lead to a hose break and cause material damage and/or serious injury to people.

For the selection and proper use of the IVG products you can also refer to the document "Recommendations for selection, storage, use and maintenance of rubber hoses" provided by Assogomma and available on www.ivgspa.it. These recommendations are according to the international standard ISO 8331, "Plastic and rubber hoses and hose assemblies - Guidelines for selection, storage, use and maintenance."

For safety reasons, never exceed the working pressure indicated in the product data sheet.

For specific applications of rubber hoses, please refer to the legal requirements or specific standards; moreover additional recommendations for particularly critical applications are available.

For further information, contact the Marketing department (marketing@ivgspa.it).