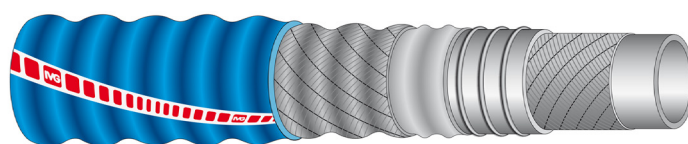


code	inside diameter		working pressure		burst pressure		weight nominal		bending radius		vacuum	length max	
	mm	inch	bar	psi	bar	psi	kg/m	lbs/ft	mm	inch	bar	m	ft
1464922	25	1	10	150	30	450	0,65	0,44	75	3,0	0,6	60	200
1470388	32	1-1/4	10	150	30	450	0,85	0,57	95	3,7	0,6	60	200
1466208	38	1-1/2	10	150	30	450	1,04	0,70	115	4,5	0,6	60	200
1469649	40	1-37/64	10	150	30	450	1,17	0,79	120	4,7	0,6	60	200
1464086	51	2	10	150	30	450	1,45	0,97	150	5,9	0,6	60	200
1481711	60	2-3/8	10	150	30	450	1,67	1,12	180	7,1	0,6	60	200
1464930	63,5	2-1/2	10	150	30	450	1,75	1,18	195	7,7	0,6	60	200
1464957	76	3	10	150	30	450	2,17	1,46	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
1467115	102	4	10	150	30	450	2,98	2,00	350	13,8	0,6	60	200


IT

TOTAL FOOD, perfetto per tutti i prodotti alimentari EASYSHELL SYSTEM

Norme: Reg. CE 1935/04 e CE 2023/06. Senza ftalati. Senza IPA (secondo ZEK 01.4-08 Cat. 1). Privo di Bisfenolo A. Testato metalli pesanti. FDA tit.21 art.177.2600 alimenti acquosi e grassi. 3-A Sanitary Standards N° 18-03 CLASS II. BfR XXI Cat.2 alimenti. D.M.21/03/73 alimenti acquosi, grassi, alcool fino a 96°.

Applicazione: tubo spiraleto 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

Sottotrato: 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.

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

EN

TOTAL FOOD, perfect for all food products EASYSHELL SYSTEM

Standards: Reg. EC 1935/04 and CE 2023/06. Phthalates free. PAHs free (acc. to ZEK 01.4-08 Cat. 1). Bisphenol A free. Heavy metal tested. FDA tit.21 art.177.2600 aqueous and fatty foods. 3-A Sanitary Standards n°18-03 class II. BfR XXI Cat.2 foods. D.M. 21/03/73 aqueous, fatty foods and alcohol up to 96°.

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: Reg. CE 1935/04 et CE 2023/06. Absence de PHTALATES. Absence de HAP (selon ZEK 01.4-08 Cat. 1). Sans Bisphénol A. Test de dépistage de métaux lourds. FDA tit.21 art. 177.2600 alim. aqueux et gras. 3-A Sanitary Standards n°18-03 CLASS II. BfR XXI Kat.2 alim. D.M.21/03/73 alim. aqueux, gras, alcool titrant jusqu'à 96°.

Applications: tuyau spirale 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: Reg. CE 1935/04 und CE 2023/06. PHTALAT frei. PAK frei (nach ZEK 01.4-08 Kat. 1). BISPHENOL A frei. Schwermetall geprüft. FDA tit. 21 art. 177.2600 wässrige Lebensmittel und Fette. 3-A Sanitary Standards N° 18-03 CLASS II. BfR XXI Kat.2 Lebensmittel. DM 21/03/73 wässrige Lebensmittel, Fette, Alkohol bis 96 Vol%.

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



Advice to users
on hoses in contact with food

www.ivgspa.it

» Clean In Place information

- IVG recommends for the first use a wash cycle with potable water at a maximum temperature of 80°C/90°C and a hose sanitation as reported above before conveying food products.
- At the end of each cycle the equipment and hose assemblies must be cleaned and disinfected.
- Strictly follow the times indicated for each cleaning cycle.
- Do not immerse hose assembly in the sanitation fluid because only the inner tube is suitable for contact with the below mentioned solvents.
- Every cleaning cycle must be immediately followed by a complete rinse.
- Do not exceed 3 bar working pressure in CIP systems.

HOSE*	Hot Water	Steam open end	H2O2 1%	H2O2 3%	Peracetic Acid 0.1%
FOOD SCOTLAND FOOD VINOFLX FOOD TUSCANY FOOD PIEDMONT FOOD CANA TRUCK FOODFLEX®/IIR OFFSHORE PL POTABLE	90°C 8 hours	Max 130°C 30 minutes	Max 70°C 15 minutes	Max 30°C 15 minutes	Max 50°C 15 minutes
FOOD MILLENNIUM 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
TRUCK FOODFLEX® 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
FOOD ALICANTE FOOD MILKSERVICE FOOD SUPERJUICE	90°C 8 hours	Max 130°C 30 minutes	Max 70°C 15 minutes	Max 30°C 15 minutes	Max 50°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
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
FOOD SHETLAND CHEM THUNDERFLEX 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
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

* The indications regarding hoses on this list refer to the product code found in the IVG catalogue www.ivgspa.it.

» Clean In Place information

- 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.

Peracetic Acid 0.5%	Phosphoric Acid 5%	Chlorine 1%	NaOH 2%	NaOH 5%	Nitric Acid 0.1%	Nitric Acid 3%
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
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
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
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
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
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
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
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.



General Advice

- Hoses are not meant to permanently contain the products they convey.
 - Store hoses away from direct sunlight and heat. When not in use store hoses with perforated plugs at both ends.
 - Before every use check the hose condition. The hose cover, especially in the fitting area, should show no signs of cuts, tears, or bubbles. There should be no hard or weak areas, signs of detachment or collapse.
 - Remember to guarantee traceability of every single piece of hose put into the market (CE 1935/2004, CE 2023/2006)
-
- 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 (CE 1935/2004, CE 2023/2006).



Scan this code to receive further information and regularly updated indications.

Otherwise consult the technical product sheets on

www.ivgspa.it



Effettua la scansione del codice per avere ulteriori informazioni e indicazioni regolarmente aggiornate.

Oppure consulta le schede tecniche prodotto su

www.ivgspa.it

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).