



code	inside diameter		outside diameter		working pressure		burst pressure		weight nominal		length max	
												
	mm	inch	mm	inch	bar	psi	bar	psi	kg/m	lbs/ft	m	ft
1201468	13	1/2	22	7/8	10	150	30	450	0.32	0.21	60	200
1116711	19	3/4	27	1-1/16	10	150	30	450	0.35	0.24	60	200
1028049	25	1	34	1-11/32	10	150	30	450	0.55	0.37	60	200
1227831	32	1-1/4	48	1-57/64	10	150	30	450	1.28	0.86	60	200
1227858	38	1-1/2	55	2-11/64	10	150	30	450	1.63	1.10	60	200
1028120	40	1-37/64	54	2-1/8	10	150	30	450	1.38	0.92	60	200
1346865	51	2	65	2-9/16	10	150	30	450	1.70	1.14	60	200
1116347	63.5	2-1/2	88.5	3-15/32	10	150	30	450	4.17	2.80	60	200
1227890	76	3	101	3-3/32	10	150	30	450	4.65	3.12	60	200

Tubo per mandata di liquidi alimentari non grassi

I **Norme di rispondenza sottostrato:** D.M. 21/3/73 e successive modifiche per alimenti - FDA titolo 21, articolo 177.2600 per alimenti acquosi - BgVV XXI Cat. 2 per alimenti acquosi.

Applicazione: tubo cord per mandata di acqua, vini, succhi di frutta, bevande analcoliche ed in genere liquidi alimentari non contenenti grassi.

Sanificazione: massimo 110°C per alcuni minuti con vapore; massimo 30°C per alcuni minuti con acido peracetico all'1%, acido fosforico al 2%, soda caustica al 5%.

Temperatura: da -35°C a +70°C.

CONSTRUZIONE

Sottostrato: bianco, liscio, in gomma NR di qualità alimentare.

Rinforzo: tessuti sintetici ad alta resistenza divisi da gomma.

Copertura: rossa, liscia, (ad impressione tela), in gomma EPDM, resistente agli agenti atmosferici.

Marchatura: transfer ad elica di colore rosso/bianco "IVG Food (logo applicazione)...".

Disponibili a richiesta: 1. Diametri diversi 2. Copertura di colore blu 3. Pressioni di esercizio diverse.

Delivery hose for non fatty food liquids

EN **Standards of the tube:** D.M. (Minister's Decree) 21/3/73 - FDA title 21, item 177.2600 for aqueous foods - BgVV XXI Cat. 2 for aqueous foods.

Application: softwall hose for delivery of water, wine, juice, soft drinks, and other foodstuffs when a food quality hose is required. Not recommended for oily or fatty liquids.

Sanification: max 110°C for a few minutes with steam; max 30°C for a few minutes with 1% peracetic acid, 2% phosphoric acid, 5% caustic soda.

Temperature: from -35°C (-31°F) to +70°C (+158°F).

CONSTRUCTION

Tube: white, smooth NR food quality rubber.

Reinforcement: high strength synthetic cord, separated by a layer of rubber.

Cover: red, smooth (wrapped finish), EPDM rubber, weathering resistant.

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

Available upon request: 1. Different diameters 2. Blue hose cover 3. Different working pressures.

Tuyau pour refoulement de liquides alimentaires non gras

F **Normes et homologations relatives au tube:** D.M. italien 21/03/73 et modifications successives pour aliments aqueux - FDA titre 21 et article 177.2600 pour aliments aqueux - BgVV XXI Cat. 2 pour aliments aqueux.

Applications: tuyau nappé textile pour refoulement d'eau, vins, jus de fruit, boissons sans alcool et liquides alimentaires en général ne contenant pas de matières grasses.

Sanification: 110°C maxi pendant quelques minutes avec vapeur; 30°C maxi pendant quelques minutes avec acide peracétique 1%, acide phosphorique 2%, soude caustique 5%.

Gamme de températures: de -35°C à +70°C.

CONSTRUCTION

Tube: NR blanc lisse de qualité alimentaire

Armature: nappes synthétiques très résistantes séparées par des couches de caoutchouc.

Revêtement: EPDM rouge lisse (aspect bandelé) résistant aux agents atmosphériques.

Marquage: bande transfert hélicoïdale de couleur rouge/blanche "IVG Food (logotype application)...".

Disponibles sur demande: 1. Autres diamètres 2. Revêtement en couleur bleue 3. Autres pressions de service.

Druckschlauch für nicht fettige Lebensmittel

D **Normen / Zulassung des Seelengummis:** D.M. 21/3/73 (italienischer Ministerialerlass) und folgende Vorschriften für Lebensmittel FDA title 21 item 177.2600 für wässrige Lebensmittel - BgVV Kat. 2 für wässrige Lebensmittel.

Verwendung: Druckschlauch zur Förderung von Wasser, Weinen, Fruchtsäften, alkoholfreien Getränken. Nicht geeignet für fettige Lebensmittel.

Sterilisierung: Dampfreinigung mit Temperaturspitzen bis 110°C für einige Minuten oder bei maximal 30°C mit 1% Persigsäure, 2% Phosphorsäure oder 5% Natronlauge.

Temperaturbereich: -35°C bis +70°C.

AUFBAU

Seele: NR-Gummi, weiß, glatt, Lebensmittelqualität.

Einlagen: mehrere Lagen hochzähes synthetisches Cordgewebes in Kautschukschichten eingebettet.

Decke: EPDM-Gummi, rot, glatt (stoffgemustert) witterungsbeständig

Kennzeichnung: Wendelförmiger Transferstreifen, rot/weiß "IVG Food (Logo Produktfamilie)...".

Außerdem lieferbar auf Anfrage: 1. Andere Abmessungen 2. Mit blauer Decke 3. Andere Betriebsdrücke.