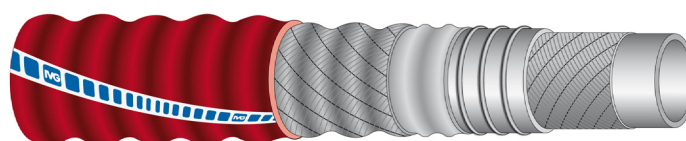


code	inside diameter		working pressure		burst pressure		weight nominal		bending radius		vacuum	length max	
	mm	inch	bar	psi	bar	psi	kg/m	lbs/ft	mm	inch	bar	m	ft
1443062	25	1	10	150	30	450	0,65	0,44	75	3,0	0,6	60	200
1443054	32	1-1/4	10	150	30	450	0,85	0,57	95	3,7	0,6	60	200
1443160	38	1-1/2	10	150	30	450	1,12	0,75	115	4,5	0,6	60	200
1455214	40	1-37/64	10	150	30	450	1,17	0,79	120	4,7	0,6	60	200
1443151	50	1-31/32	10	150	30	450	1,44	0,97	150	5,9	0,6	60	200
1452517	60	2-3/8	10	150	30	450	1,67	1,12	180	7,1	0,6	60	200
1451944	63,5	2-1/2	10	150	30	450	1,76	1,18	195	7,7	0,6	60	200
1450859	76	3	10	150	30	450	2,18	1,46	225	8,9	0,6	60	200
1452444	80	3-5/32	10	150	30	450	2,28	1,53	240	9,5	0,6	60	200
1452452	100	3-15/16	10	150	30	450	2,88	1,94	350	13,8	0,6	60	200



IT

Prodotti alimentari non grassi. Copertura termoplastica. EASYSHELL SYSTEM

Norme: FDA tit.21 art.177.2600 alimenti acquosi. BfR XXI cat.2 alimenti. D.M. 21/03/73 alimenti acquosi e alcolici fino a 96°. CE 1935/04 e CE 2023/06.

Applicazione: tubo spiralato ondulado, flessibile e leggero, per aspirazione e mandata di vini pregiati e alcool a 96°. Copertura a basso attrito. Sanificazione: max 130°C per alcuni minuti con vapore; max 60°C per alcuni minuti ac.nitrico al 2%, ac.peracetico al 2%, ac.fosforico al 2%, soda caustica al 5%.

Temperatura: da -40°C a +120°C.

Costruzione

Sottostrato: bianco, liscio, in gomma IIR di qualità alimentare insapore, inodore. Nessuna presenza di ftalati.

Rinforzo: tessuti sintetici ad alta resistenza e spirale d'acciaio incorporata.

Copertura: rossa ondolata, traslucida in materiale termoplastico a basso coefficiente d'attrito, resistente agli agenti atmosferici.

Marcatura: transfer rosso/bianco "IVG Food..."

Disponibili a richiesta: 1. Gomma NR in sottostrato. 2. Copertura in diverse colorazioni.

EN

Non fatty foods. Thermoplastic cover. EASYSHELL SYSTEM

Standards: FDA tit.21 art.177.2600 aqueous foods. BfR XXI cat.2 foods. D.M. 21/03/73 aqueous foods and alcohols to 96°. CE 1935/04 and CE 2023/06.

Application: hardwall corrugated hose, lightweight and flexible, for the suction and delivery of vintage wines and alcohols at 96°. Low friction cover. Sanitation: max 130°C for a few minutes with steam; max 60°C for a few minutes with 2% nitric acid, 2% peracetic acid, 2% phosphoric acid, 5% caustic soda.

Temperature: from -40°C (-40°F) to +120°C (+248°F).

Construction

Tube: white, smooth, food quality, taste free and odourless IIR rubber. Contains no phthalates.

Reinforcement: high strength synthetic cord plus steel helix wire.

Cover: red, corrugated, translucent thermoplastic material with low friction coefficient, weathering resistant.

Branding: continuous red/white stripe "IVG Food..."

Also available upon request: 1. Tube in NR rubber. 2. Cover in different colours.

FR

Produits alimentaires non gras. Revêtement thermoplastique. EASYSHELL SYSTEM

Normes: FDA tit.21 art.177.2600 aliments aqueux. BfR XXI cat.2 aliments. D.M. 21/03/73 aliments aqueux et alcools jusqu'à 96°. CE 1935/04 et CE 2023/06.

Applications: tuyau spiralé revêtement ondulé, flexible et léger, pour aspiration et refoulement de vins de prestige et alcool jusqu'à 96°. Frottement réduit du revêtement. Sanification: max 130°C quelques minutes vapeur; max 60°C quelques minutes ac.nitrique 2%, ac.paracététique 2%, ac.phosphorique 2%, soude caustique 5%.

Gamme de températures: de -40°C à +120°C.

Construction

Tube: IIR blanc lisse de qualité alimentaire inodore, ne transmet pas de goût. Aucune présence de phtalates.

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

Revêtement: rouge ondulé translucide, en matériel thermoplastique à bas coefficient de frottement, résistant aux agents atmosphériques.

Marquage: bande rouge/blanc "IVG Food..."

Disponibles sur demande: 1. Tube en NR. 2. Revêtement en couleurs différentes.

DE

Nicht fettige, flüssige Lebensmittel. Decke aus Thermoplast. EASYSHELL SYSTEM

Normen: FDA Tit.21 Art.177.2600 wässrige Lebensmittel. BfR XXI Kat.2 Lebensmittel. D.M. 21/03/73 wässrige Lebensmittel und alkoholische Lebensmittel bis 96°. CE 1935/04 und CE 2023/06.

Verwendung: gewellter Spiralschlauch, flexibel und leicht, geeignet zum Absaugen und Fördern von Edelwein und Alkohol bis 96°. Reinigungsarme Abdeckung. Sterilisierung: Dampfreinigung mit Temperaturspitzen bis 130°C für einige Minuten oder bei maximal 60°C mit 2% Salpetersäure, 2% Peressigsäure, 2% Phosphorsäure oder 5% Natronlauge.

Temperaturbereich: -35°C bis +70°C.

Aufbau

Seele: IIR-Gummi, weiß, glatt, Lebensmittelqualität, geschmacksfrei und geruchlos. Phtalaten frei.

Einlagen: hochzähes synthetisches Cordgewebe und Stahldrahtspirale.

Decke: rot, gewellt, durchscheinend, Thermoplast mit niedrigem Reibungskoeffizient, witterungsbeständig.

Kennzeichnung: Transferstreifen rot/weiß "IVG Food..."

Außerdem lieferbar auf Anfrage: 1. NR Seele. 2. Decke in anderen Farben.