



code	inside diameter		outside diameter		working pressure		burst pressure		weight nominal		bending radius		vacuum	length max	
	mm	inch	mm	inch	bar	psi	bar	psi	kg/m	lbs/ft	mm	inch	bar	m	ft
1227211	25	1	37	1,46	10	150	30	450	0,97	0,65	110	4,3	0,9	60	200
1087282	32	1-1/4	46	1,81	10	150	30	450	1,40	0,94	150	5,9	0,9	60	200
1097288	38	1-1/2	52	2,05	10	150	30	450	1,63	1,10	180	7,1	0,9	60	200
1035916	40	1-37/64	54	2,13	10	150	30	450	1,70	1,14	185	7,3	0,9	60	200
1035932	51	2	65	2,56	10	150	30	450	2,18	1,46	250	9,9	0,9	60	200
1207636	63,5	2-1/2	79,5	3,13	10	150	30	450	3,05	2,05	325	12,8	0,9	60	200
1269259	76	3	92	3,62	10	150	30	450	3,59	2,42	390	15,4	0,9	60	200
1154907	102	4	120	4,73	10	150	30	450	5,46	3,67	555	21,9	0,9	60	200


**IT**

## IT Tubo per mandata e aspirazione di liquidi alimentari grassi

**Norme:** D.M. 21/03/73 e successive modifiche per alimenti grassi. FDA titolo 21, articolo 177.2600 per alimenti grassi. Reg. europeo CE 1935/04 e CE 2023/06.

**Applicazione:** tubo spiralato liscio per mandata e aspirazione di prodotti alimentari, particolarmente adatto per olio e alimenti grassi. Sanificazione: massimo 110°C per alcuni minuti con vapore; massimo 50°C per alcuni minuti con acido peracetico al 1%, acido fosforico al 2%, soda caustica al 5%.

**Temperatura:** da -15°C a +90°C.

### Costruzione

**Sottostrato:** bianco, liscio, in gomma PVC/NBR di qualità alimentare.

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

**Copertura:** blu, liscia (ad impressione tela), in gomma CR resistente ai grassi e all'invecchiamento.

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

**Disponibili a richiesta:** 1.Diametri diversi 2.Coperture in diverse colorazioni 3.Pressioni di esercizio diverse 4.Acapulco LO NY, con spirale in nylon e copertura ondulata.

**EN**

## EN Suction and delivery hose for fatty foods

**Standards:** D.M.(Minister's Decree) 21/3/73. FDA title 21, item 177.2600 for fatty foods. EU regulation 1935/04 and 2023/06.

**Application:** hardwall hose for suction and delivery of food products, particularly suitable for oil and fatty foods. Sanitation: max 110°C for a few minutes with steam; max 50°C for a few minutes with 1% peracetic acid, 2% phosphoric acid, 5% caustic soda.

**Temperature:** from -15°C (+5°F) to +90°C (+194°F).

### Construction

**Tube:** white, smooth, PVC/NBR food quality rubber.

**Reinforcement:** high strength synthetic cord and helix wire.

**Cover:** blue, smooth (wrapped finish), CR rubber, fat and ageing resistant.

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

**Also available upon request:** 1.Different diameters 2.Hose cover in different colours 3.Different working pressures 4.Acapulco LO NY, with nylon helix and corrugated cover.

**FR**

## FR Tuyau pour aspiration et refoulement de liquides alimentaires gras

**Normes:** D.M. italien 21/03/73 et modifications successives pour aliments gras. FDA titre 21, article 177.2600 pour aliments gras. Règle-ment européen CE 1935/04 et 2023/06.

**Applications:** tuyau spiralé lisse pour aspiration et refoulement de produits alimentaires, particulièrement recommandé pour huile et aliments gras. Sanification: 110°C maxi pendant quelques minutes avec vapeur; 50°C maxi pendant quelques minutes avec acide peracétique 1%, acide phosphorique 2%, soude caustique 5%.

**Gamme de températures:** de -15°C à +90°C.

### Construction

**Tube:** PVC/NBR blanc lisse de qualité alimentaire.

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

**Revêtement:** CR bleu lisse (aspect bandelé) résistant aux matières grasses et au vieillissement.

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

**Disponibles sur demande:** 1.Autres diamètres 2.Revêtement en couleurs différentes 3.Autres pressions de service 4.Acapulco LO NY, avec spirale en nylon et revêtement ondulé

**DE**

## DE Saug- und Druckschlauch für fettige Lebensmittel

**Normen:** D.M. 21/3/73 (Italienischer Ministerialerlass) und folgende Vorschriften für fettige Lebensmittel. FDA title 21, item 177.2600 für fettige Lebensmittel. Europäische Verordnung CE 1935/04 und CE 2023/06.

**Verwendung:** Saug- und druckschlauch, Spezialqualität, besonders geeignet für ölige und fettige Lebensmittel. Sterilisierung: Dampfreinigung mit Temperaturspitzen bis 110°C für einige Minuten oder bei maximal 50°C mit 1% Peressigsäure, 2% Phosphorsäure oder 5% Natronlauge.

**Temperaturbereich:** -15°C bis +90°C.

### Aufbau

**Seele:** PVC/NBR-Gummi, weiß, glatt, Lebensmittelqualität.

**Einlagen:** hochzähes synthetisches Cordgewebe und Stahldrahtspirale.

**Decke:** CR-Gummi, blau, glatt (stoffgemustert), beständig gegen Fette und Alterung.

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

**Außerdem lieferbar auf Anfrage:** 1.Andere Abmessungen 2.Decke in anderen Farben 3.Andere Betriebsdrücke 4.Acapulco LO NY, mit Nylonspirale und gewellter Decke.