



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	0,87	10	150	30	450	0,32	0,22	60	200
1116711	19	3/4	27	1,06	10	150	30	450	0,36	0,24	60	200
1028049	25	1	34	1,34	10	150	30	450	0,54	0,36	60	200
1227831	32	1-1/4	48	1,89	10	150	30	450	1,29	0,87	60	200
1227858	38	1-1/2	55	2,17	10	150	30	450	1,63	1,09	60	200
1028120	40	1-37/64	54	2,13	10	150	30	450	1,37	0,92	60	200
1346865	51	2	65	2,56	10	150	30	450	1,70	1,15	60	200
1116347	63,5	2-1/2	88,5	3,49	10	150	30	450	4,13	2,78	60	200
1227890	76	3	101	3,98	10	150	30	450	4,64	3,12	60	200



**IT**

## IT Tubo per mandata di liquidi alimentari non grassi

**Norme:** FDA tit.21 art.177.2600 per alimenti acquosi e grassi. BfR XXI cat.2 per alimenti. D.M. 21/03/73 per alimenti acquosi e alcolici fino a 72°. Regolamento europeo CE 1935/04 e CE 2023/06.

**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.

**Costruzione**

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

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

**EN**

## EN Delivery hose for non fatty food liquids

**Standards:** FDA tit.21 art.177.2600 for aqueous and fatty foods. BfR XXI cat.2 for foods. D.M. 21/03/73 for aqueous foods and alcohols at 72°. EU regulation CE 1935/04 and CE 2023/06.

**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. Sanitation: 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 stripe "IVG Food (family logo)...".

**Also available upon request:** 1.Different diameters 2.Blue hose cover 3.Different working pressures.

**FR**

## FR Tuyau pour refoulement de liquides alimentaires non gras

**Normes:** FDA tit.21 art.177.2600 pour aliments aqueux et gras. BfR XXI cat.2 pour aliments. D.M. 21/03/73 pour aliments aqueux et alcoolés jusqu'à 72°. Règlement européen CE 1935/04 et CE 2023/06.

**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 de couleur rouge/blanche "IVG Food (logotype application)...".

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

**DE**

## DE Druckschlauch für nicht fettige Lebensmittel

**Normen:** FDA Tit.21 Art.177.2600 für wässrige und fettige Lebensmittel. BfR Kat.2 für Lebensmittel. D.M. 21/03/73 für wässrige Lebensmittel und alkoholische Lebensmittel bis 72°C. Europäische Verordnung CE 1935/04 und CE 2023/06.

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

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