



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		m	ft
1000695	25	1	10	150	30	450	0,5	0,34	75	3,0	0,9	60	200
1000696	32	1-1/4	10	150	30	450	0,75	0,50	95	3,7	0,9	60	200
1000697	38	1-1/2	10	150	30	450	0,89	0,60	115	4,5	0,9	60	200
1000734	40	1-37/64	10	150	30	450	1,01	0,68	120	4,7	0,9	60	200
1000656	50	1-31/32	10	150	30	450	1,31	0,88	150	5,9	0,9	60	200
1000698	60	2-3/8	10	150	30	450	1,74	1,17	180	7,1	0,9	60	200
1000699	63,5	2-1/2	10	150	30	450	2,02	1,36	195	7,7	0,9	60	200
1000700	76	3	10	150	30	450	2,28	1,53	225	8,9	0,9	60	200
1000701	80	3-5/32	10	150	30	450	2,38	1,60	240	9,5	0,9	60	200
1453688	100	34-15/16	10	150	30	450	3,02	2,03	360	14,2	0,9	60	200



IT

Tubo per aspirazione e mandata di olio di oliva. EASYSHELL SYSTEM

Norme: FDA tit.21 art.177.2600 per alimenti grassi. D.M. 21/03/73 per alimenti grassi. Regolamento europeo CE 1935/04 e CE 2023/06.

Applicazione: tubo spiralato ondulato, flessibile e leggero per aspirazione e mandata di olio di oliva e fluidi alimentari grassi.

Sanificazione: massimo 110°C per alcuni minuti con vapore; massimo 50°C per alcuni minuti con acido peracetico all'1%, acido fosforico al 2%, soda caustica al 5%.

Temperatura: da -25°C a +100°C.

Costruzione

Sottostrato: bianco, liscio, in gomma sintetica di qualità alimentare. Nessuna presenza di ftalati.

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

Copertura: blu, ondulata (ad impressione tela), in gomma sintetica, resistente ai prodotti alimentari grassi e agli agenti atmosferici.

Marchatura: transfer giallo/verde "IVG Food (logo applicazione)...".

EN

Suction and discharge hose for olive oil. EASYSHELL SYSTEM

Standards: FDA tit.21 art.177.2600 for fatty foods. D.M. 21/03/73 for fatty foods. EU regulation CE 1935/04 and CE 2023/06.

Application: hardwall corrugated hose, lightweight and flexible, for suction and delivery of olive 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 -25°C (-13°F) to +100°C (+212°F).

Construction

Tube: white, smooth, food quality synthetic rubber. Contains no phthalates.

Reinforcement: high strength synthetic cord and steel helix wire.

Cover: blue, corrugated (wrapped finish) synthetic rubber, fat and weathering resistant.

Branding: yellow/green continuous stripe "IVG Food (family logo)...".

FR

Tuyau aspiration et refoulement d'huile d'olive. EASYSHELL SYSTEM

Normes: FDA tit.21 art.177.2600 pour aliments gras. D.M. 21/03/73 pour aliments gras. Règlement européen CE 1935/04 et CE 2023/06.

Applications: tuyau spiralé revêtement ondulé, flexible et léger, pour aspiration et refoulement de huile d'olive et de produits alimentaires gras.

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 -25°C à +100°C.

Construction

Tube: caoutchouc synthétique blanc, lisse, de qualité alimentaire. Aucune présence de phtalates.

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

Revêtement: caoutchouc synthétique bleu ondulé (aspect bandelé) résistant aux matières grasses et aux agents atmosphériques.

Marquage: bande jaune/verte "IVG Food (logotype application)...".

DE

Saug- und Druckschlauch speziell für Olivenöl. EASYSHELL SYSTEM

Normen: FDA Tit.21 Art.177.2600 für fettige Lebensmittel. D.M. 21/03/73 für fettige Lebensmittel. Europäische Verordnung CE 1935/04 und 2023/06.

Verwendung: Saug- und Druckschlauch mit gewellter Decke, leicht und flexibel zur Förderung von Olivenöl und fettigen Lebensmitteln.

Temperaturbereich: -25°C bis +100°C.

Aufbau

Seele: Synthetischer Gummi, weiß, glatt, Lebensmittelqualität, phthalatfrei.

Einlagen: Hochzähes synthetisches Cordgewebe und Stahldrahtspiralen.

Decke: Synthetischer Gummi, blau, gewellt (stoffgemustert), beständig gegen Witterungseinflüsse und Fette.

Kenzeichnung: Wendelförmiger Transferstreifen, gelb/grün „IVG Food (Logo produktfamilie...)“.

