



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
1374036	19	3/4	32	1,26	10	150	30	450	0,73	0,49	85	3,3	0,9	60	200
1308084	25	1	38	1,50	10	150	30	450	0,90	0,61	115	4,5	0,9	60	200
1357786	32	1-1/4	46	1,81	10	150	30	450	1,19	0,80	145	5,7	0,9	60	200
1357778	38	1-1/2	52	2,05	10	150	30	450	1,45	0,97	180	7,1	0,9	60	200
1363140	40	1-37/64	54	2,13	10	150	30	450	1,57	1,06	185	7,3	0,9	60	200
1357760	51	2	65	2,56	10	150	30	450	1,91	1,28	245	9,7	0,9	60	200
1357751	63,5	2-1/2	80	3,15	10	150	30	450	2,82	1,90	310	12,2	0,9	60	200
1357743	76	3	93	3,66	10	150	30	450	3,45	2,32	390	15,4	0,9	60	200
1357735	102	4	120	4,73	10	150	30	450	4,89	3,28	555	21,9	0,9	60	200



IT

IT Tubo di alta qualità per prodotti alimentari non grassi

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

Applicazione: tubo spiralato, liscio per mandata e aspirazione di vini pregiati e alcool a 96°. Studiato per l'uso nelle birrerie e nelle distillerie, è inodore e insapore. Sanificazione: massimo 130°C per alcuni minuti con vapore; massimo 60°C per alcuni minuti con acido nitrico al 2%, acido peracetico al 2%, acido 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 e inodore.

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

Copertura: rossa, liscia (ad impressione tela), in gomma IIR di qualità alimentare, resistente agli agenti atmosferici.

Marchatura: transfer di colore rosso/bianco "IVG Food...".

Disponibili a richiesta: 1.Diametri diversi 2.Coperture in diverse colorazioni 3.Pressioni di esercizio diverse 4.Scotland LL NY FLEX con sottostrato in IIR, copertura EPDM e spirale in nylon.

EN

EN Premium suction and delivery hose for non fatty foods

Standards: FDA tit.21 item 177.2600 for aqueous foods. BfR XXI Cat.2 for foods. D.M. 21/03/73 for aqueous foods and alcohols to 96°. EU regulation CE 1935/04 and CE 2023/06.

Application: hardwall hose for suction and delivery of vintage wines and alcohols at 96°. Designed for use in breweries and distilleries, completely odourless and taste-free. 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.

Reinforcement: high strength synthetic cord and helix wire.

Cover: red, smooth (wrapped finish), food quality IIR rubber, weathering resistant.

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

Also available upon request: 1.Different diameters 2.Hose cover in different colours 3.Different working pressures 4.Scotland LL NY Flex with IIR tube, EPDM cover and PET helix wire.

FR

FR Tuyau de première qualité pour produits alimentaires non gras

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

Applications: tuyau spiralé revêtement lisse pour aspiration et refoulement de vins de prestige et alcool titrant jusqu'à 96°. Conçu pour une utilisation dans les brasseries et distilleries; le mélange utilisé pour le tube est totalement inodore et ne transmet pas de goût au fluide véhiculé. Sanification: 130°C maxi pendant quelques minutes avec vapeur; 60°C maxi pendant quelques minutes avec acide nitrique 2%, acide peracétique 2%, acide phosphorique 2%, soude caustique 5%.

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

Construction

Tube: IIR blanc lisse de qualité alimentaire inodore et ne transmettant pas de goût.

Armature: nappes synthétiques très résistantes et spirale en acier.

Revêtement: IIR rouge lisse (aspect bandelé) de qualité alimentaire, résistant aux agents atmosphériques.

Marquage: bande transfert de couleur rouge/blanche "IVG Food...".

Disponibles sur demande: 1.Autres diamètres 2.Revêtement en couleurs différentes 3.Autres pressions de service 4.Scotland LL NY FLEX avec tube en IIR, revêtement en EPDM et spirale en nylon.

DE

DE Premium Schlauch für nicht fettige Lebensmittel

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

Verwendung: Saug- und Druckschlauch zur Förderung von Edelwein und Alkohol bis 96°, besonders geeignet für die Verwendung in Brauereien und Brennereien, absolut geschmacksfrei und geruchlos. Sterilisierung: Dampfreinigung mit Temperaturspitzen bis 130°C für einige Minuten oder bei maximal 60°C mit 2% Salpetersäure, 2% Persigsäure, 2% Phosphorsäure oder 5% Natronlauge.

Temperaturbereich: -40°C bis +120°C.

Aufbau

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

Einlagen: hochzähes synthetisches Cordgewebe und Stahldrahtspirale.

Decke: IIR-Gummi, rot, glatt (stoffgemustert), Lebensmittelqualität, witterungsbeständig.

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

Außerdem lieferbar auf Anfrage: 1.Andere Abmessungen 2.Decke in anderen Farben 3.Andere Betriebsdrücke 4.Scotland LL NY FLEX mit IIRSeele, EPDM-Decke und Nylonspirale.