



code	inside diameter		outside diameter		working pressure		burst pressure		weight nominal		length max	
	mm	inch	mm	inch	bar	psi	bar	psi	kg	lbs	m	ft
1275160	13	1/2	22	0,87	10	150	30	450	0,30	0,20	60	200
1270923	25	1	38	1,50	10	150	30	450	0,80	0,54	60	200
1317164	32	1-1/4	48	1,89	10	150	30	450	1,25	0,84	60	200
1271172	38	1-1/2	56	2,21	10	150	30	450	1,64	1,10	60	200
1286706	40	1-37/64	60	2,36	10	150	30	450	1,92	1,29	60	200
1355716	51	2	71	2,80	10	150	30	450	2,38	1,60	60	200
1385259	63,5	2-1/2	84,5	3,33	10	150	30	450	3,06	2,05	60	200
1279564	76	3	101	3,98	10	150	30	450	4,22	2,83	60	200



IT

IT Tubo di alta qualità per mandata di 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°.

Applicazione: tubo cord per mandata 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 divisi da gomma.

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

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

Disponibili a richiesta: 1.Diametri diversi 2.Coperture in diverse colorazioni 3.Pressioni di esercizio diverse.

EN

EN Premium 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°.

Application: softwall hose for 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, separated by a layer of rubber.

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.

FR

FR Tuyau de première qualité pour refoulement de produits alimentaire 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°.

Applications: tuyau nappé textile pour 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 séparées par des couches de caoutchouc.

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.

DE

DE Premium Druckschlauch 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°.

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

Temperaturbereich: -40°C bis +120°C.

Aufbau

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

Einlagen: mehrere Lagen hochzähes synthetisches Cordgewebes in Kautschukschichten eingebettet.

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.