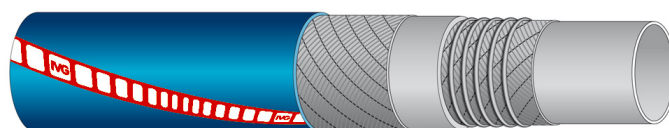


code	inside diameter		outside diameter		working pressure		burst pressure		weight nominal		bending radius		vacuum	length max	
	mm	inch	mm	inch	bar	psi	bar	psi	kg/m	lbs/ft	mm	inch	bar	m	ft
1466763	19	3/4	30,5	1,20	10	150	30	450	0,66	0,44	60	2,4	0,9	60	200
1300090	25	1	36,5	1,44	10	150	30	450	0,81	0,54	75	3,0	0,9	60	200
1300091	32	1-1/4	43,5	1,71	10	150	30	450	1,05	0,71	100	3,9	0,9	60	200
1300092	38	1-1/2	49,5	1,95	10	150	30	450	1,21	0,81	120	4,7	0,9	60	200
1300093	40	1-3/8	52	2,05	10	150	30	450	1,44	0,97	130	5,1	0,9	60	200
1300094	51	2	63,5	2,50	10	150	30	450	1,88	1,26	170	6,7	0,9	60	200
1300059	60	2-3/8	72,5	2,86	10	150	30	450	2,08	1,40	235	9,3	0,9	60	200
1300095	63,5	2-1/2	77	3,03	10	150	30	450	2,40	1,61	250	9,9	0,9	60	200
1300058	76	3	91	3,59	10	150	30	450	3,14	2,11	300	11,8	0,9	60	200
1300096	80	3-5/32	95	3,74	10	150	30	450	3,28	2,20	320	12,6	0,9	60	200
1300097	100	3-15/16	115,5	4,55	10	150	30	450	4,14	2,78	400	15,8	0,9	60	200


**IT**

## Tubo TOTAL FOOD, perfetto per tutti i prodotti alimentari

**Norme:** BfR XXI Kat.2 per alimenti. FDA tit.21 per alimenti acquosi e grassi. D.M.21/03/73 per alimenti acquosi, grassi e alcool fino a 96°. PHTHALATES e IPA FREE (CERISIE N°045/12). CE 1935/04 e CE 2023/06.

**Applicazione:** tubo spiralato liscio per mandata e aspirazione di molteplici prodotti alimentari quali olio, vino, birra, succhi di frutta, grassi, latte e alcool sino a 96°.

**Sanificazione:** max 130°C per 30 minuti con vapore, max 50°C per alcuni minuti con acido nitrico al 2%, acido peracetico al 2%, acido fosforico al 2%, soda caustica al 5%.

**Temperatura:** da -30°C a +100°C.

### Costruzione

**Sottostrato:** bianco, liscio, in gomma sintetica di qualità alimentare, insapore e inodore. Completamente privo di ftalati.

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

**Copertura:** blu, liscia (ad impressione tela), in gomma sintetica, resistente all'ozono e agli agenti atmosferici.

**Marchatura:** trasfer bianco/rosso/oro: "IVG Food (logo applicazione) Millennium..."

**EN**

## TOTAL FOOD, perfect for all food products

**Standards:** BfR XXI Kat.2 for foods. FDA tit.21 for aqueous and fatty foods. D.M.21/03/73 for aqueous and fatty foods and alcohol up to 96°. PHTHALATES and IPA FREE (CERISIE N°045/12). CE 1935/04 and CE 2023/06.

**Application:** hardwall hose for suction and delivery of many food products as olive oil, wine, beer, fruit juices, fatty foods, milk and alcohol up to 96°.

**Sanitation:** max 130°C for 30 minutes with steam; max 50°C for a few minutes with 2% nitric acid, 2% peracetic acid, 2% phosphoric acid, 5% caustic soda.

**Temperature:** from -30°C (-22°F) to +100°C (212°F).

### Construction

**Tube:** white, smooth, food quality, taste free and odourless synthetic rubber. 100% phthalates free.

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

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

**FR**

## TOTAL FOOD, parfait pour tous les produits alimentaires

**Normes:** BfR XXI Kat.2 pour aliments. FDA tit. 21 pour aliments aqueux et gras. D.M.21/03/73 pour aliments aqueux, gras, et alcool titrant jusqu'à 96°. Absence absolue de PHTHALATES et HAP. CE 1935/04 et CE 2023/06.

**Applications:** tuyau spiralé revêtement lisse, pour aspiration et refoulement de plusieurs produits alimentaires tels que vin, bière, jus de fruit, produits gras, huile, lait et alcool titrant jusqu'à 96°.

**Sanification:** 130°C maxi pendant 30 minutes à la vapeur; 50°C maxi pendant quelques minutes à l'acide nitrique 2%, acide paracétic 2%, acide phosphorique 2%, soude caustique 5%.

**Gamme de températures:** de -30°C à +100°C.

### Construction

**Tube:** caoutchouc synthétique blanc lisse de qualité alimentaire inodore et évitant la transmission de goût. Absence absolue de phtalates.

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

**Revêtement:** caoutchouc synthétique bleu lisse (aspect bandelé), résistant à l'ozone et aux agents atmosphériques.

**Marquage:** bande blanche/rouge/dorée: "IVG Food (logotype application) Millennium..."

**DE**

## DER Lebensmittelschlauch

**Normen:** BfR XXI Kat.2 für Lebensmittel. FDA tit.21 für wässrige Lebensmittel, Fette und Alkohol bis 96 Vol%. PHTHALAT und PAK frei (CERISIE N°045/12). CE 1935/04 und CE 2023/06.

**Verwendung:** Saug- und druckschlauch zur Durchleitung von Speiseölen, Wein, Bier, Fruchtsäften, Fetten, Milch und Alkoholen bis 96 Vol%. Sterilisierbar mit max 130°C für 30 Minuten mit Dampf, kurzfristig mit max 50°C mit 2% Salpetersäure, 2% Peroxyessigsäure, 2% Phosphorsäure, 5% Natronlauge.

**Temperaturbereich:** von -30°C bis +100°C.

### Aufbau

**Seele:** weiß, glatt, synthetische Lebensmittelgummimischung, geschmacks- und geruchsfrei. Völlig phthalatfrei.

**Einlagen:** Hochreissfeste Synthetikcordeinlagen und Stahldrahtspirale.

**Decke:** blau, glatt (stoffgemustert), synthetische Gummimischung ozon- und witterungsbeständig.

**Kennzeichnung:** weiß-rot-goldener Transferstreifen "IVG Food (Logo) Millennium..."