



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
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

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°. CE 1935/04 e CE 2023/06.

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.

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.

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

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

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°. CE 1935/04 and CE 2023/06.

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

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

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°. CE 1935/04 et CE 2023/06.

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.

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

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°. CE 1935/04 und CE 2023/06.

Verwendung: Druckschlauch zur Förderung von Edelwein und Alkohol bis 96°, besonders geeignet für die Verwendung in Brauereien und Brennereien, absolut geschmacksfrei und geruchlos.

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.

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

Außerdem lieferbar auf Anfrage: 1.Andere Abmessungen 2.Decke in anderen Farben 3.Andere Betriebsdrücke.

Above technical data are referring to applications at room temperature (+20°C).

IVG Colbachini is not liable for the use that differs from what is confirmed in their catalogues, product sheets, offers, order confirmations and contained recommendations. For a correct use refer to "Recommendations for the selection, storage, use and maintenance of rubber hoses" by Assogomma, available on www.ivgspa.it.

SANIFICAZIONE

1. Al **primo utilizzo**, IVG raccomanda di effettuare un ciclo di lavaggio con acqua potabile alla temperatura max di 80°C/90°C e sanificazione della manichetta prima di convogliare i prodotti alimentari.
2. Al **termine di ogni ciclo di utilizzo** deve essere effettuata la deterzione e la disinfezione dell'impianto e delle manichette.

Tubi	Pulizia con vapore	Pulizia con acido peracetico al 1%, acido fosforico al 2%, soda caustica al 5%	Pulizia con acido nitrico al 2%, acido peracetico al 2%, acido fosforico al 2%, soda caustica al 5%
Millennium	max 130°C per 30 minuti		max 50°C per 15 minuti
Vinoflex, Scotland, Foodflex/IIR	max 130°C per 15 minuti		max 60°C per 15 minuti
Merlot, Parry, Foodflex®	max 110°C per max 10 minuti	max 30°C per max 10 minuti	
Panama, Acapulco, Oilmill	max 110°C per 15 minuti	max 50°C per 15 minuti	
Shetland	max 130°C per 15 minuti		max 60°C per 15 minuti
Milkservice, Superjuice	max 150°C per 30 minuti		max 60°C per 15 minuti
Acquablu®	max 130°C per 15 minuti		
Don/BN, Gordon	max 110°C per 15 minuti	max 30°C per 10 minuti	
Supertop UPE	max 130°C per 15 minuti		max 60°C per 15 minuti

- Il rispetto dei tempi è fondamentale per ogni ciclo di lavaggio.
- Non immergere la manichetta nel liquido di sanificazione poiché solo il sottostrato è idoneo al contatto con i solventi indicati.
- Ogni ciclo di lavaggio deve essere immediatamente seguito da un risciacquo completo.
- I tubi non sono idonei alla stagnazione permanente dei prodotti.
- Stoccare al riparo dalla luce e dal calore, con tappi forati alle estremità.

SANITATION

1. On **first use** IVG recommends a wash cycle with potable water at a maximum temperature of 80°C/90°C and a hose sanitation before conveying food products.
2. Deterision and disinfection of systems and hoses should be checked at the **end of each cycle of use**.

Hose	Cleaning with steam	Cleaning with peracetic acid 1%, phosphoric acid 2%, caustic soda 5%	Cleaning with nitric acid 2%, peracetic acid 2%, phosphoric acid 2%, caustic soda 5%
Millennium	max 130°C for 30 minutes		max 50°C for 15 minutes
Vinoflex, Scotland, Foodflex/IIR	max 130°C for 15 minutes		max 60°C for 15 minutes
Merlot, Parry, Foodflex®	max 110°C for max 10 minutes	max 30°C for max 10 minutes	
Panama, Acapulco, Oilmill	max 110°C for 15 minutes	max 50°C for 15 minutes	
Shetland	max 130°C for 15 minutes		max 60°C for 15 minutes
Milkservice, Superjuice	max 150°C for 30 minutes		max 60°C for 15 minutes
Acquablu®	max 130°C for 15 minutes		
Don/BN, Gordon	max 110°C for 15 minutes	max 30°C for 10 minutes	
Supertop UPE	max 130°C for 15 minutes		max 60°C for 15 minutes

- Strictly follow the times indicated for each cleaning cycle.
- Do not immerse hose assembly in the sanitation fluid because only the tube is suitable for getting in touch with the above mentioned solvents.
- Every cleaning cycle must be immediately followed by a complete rinse.
- Hoses are not suitable for permanent stagnation of products.
- Keep hoses away from sunlight and heat, and store with pierced plugs on both ends.

