



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°. IPA FREE (CERISIE n° 276-B/15 secondo ZEK 01.4-08 Cat. 1). Reg. 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

Sottotrato: 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°. PAH FREE (CERISIE n° 276-B/15 acc. to ZEK 01.4-08 Cat. 1). Reg. 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°. Absence de HAP (CERISIE n° 276-B/15 selon ZEK 01.4-08 Cat. 1). Reg. 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°. PAK frei (CERISIE N° 276-B/15 nach ZEK 01.4-08 Cat. 1). Reg. 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.

Kennzeichnung: 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. Deterion 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.



INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA – RESPONSABILITÀ DELL'UTENTE

I tubi in gomma hanno una durata che varia soprattutto in base all'utilizzo a cui sono destinati. Le apparecchiature e i sistemi in cui il tubo viene installato devono essere progettate in modo sicuro. In funzione della varietà degli impieghi a cui il tubo può essere destinato, IVG Colbachini SpA non garantisce il corretto funzionamento del prodotto per tutte le situazioni in quanto l'analisi degli aspetti tecnici relativi a impieghi molto particolari è compito dell'utilizzatore al momento di scegliere il prodotto più adatto alle proprie esigenze. Dunque, in relazione alla varietà delle condizioni operative e delle applicazioni per le quali i prodotti IVG possono essere acquistati, l'utilizzatore è il solo responsabile per la scelta finale del prodotto idoneo a garantire i requisiti prestazionali e di sicurezza richiesti dall'applicazione.

Le informazioni e i dati tecnici contenute nelle schede prodotto devono essere analizzate da utenti con competenze tecniche adeguate.

IVG Colbachini non è responsabile per un uso diverso, da parte dell'utilizzatore finale, da quello confermato nei propri cataloghi, schede prodotto, offerte, conferme d'ordine ed eventuali raccomandazioni allegate.

Una scelta inappropriata del prodotto o la mancata osservanza delle procedure per l'installazione, l'uso, manutenzione e lo stoccaggio dei tubi può comportare la rottura del tubo e causare danni a cose e/o lesioni gravi a persone.

Per la scelta ed un uso corretto dei prodotti IVG fare riferimento anche al documento "Raccomandazioni per la scelta, lo stoccaggio, l'uso e manutenzione dei tubi flessibili in gomma" fornite da Assogomma e disponibili su www.ivgspa.it. Tali raccomandazioni sono in accordo alla norma internazionale ISO 8331, "Tubi in gomma e plastica e tubi raccordati – Linee guida per la scelta, stoccaggio, uso e manutenzione".

Per motivi di sicurezza non va mai superata la pressione di esercizio indicata nella scheda tecnica del prodotto.

Per impieghi specifici dei tubi in gomma si rimanda alle prescrizioni di legge o alle specifiche normative di rispondenza; in aggiunta sono disponibili ulteriori raccomandazioni per impieghi particolarmente critici. Per informazioni in merito, contattare il Servizio Marketing (marketing@ivgspa.it).

SAFETY INFORMATION – USER RESPONSIBILITIES

The service life of rubber hoses mainly depends on the dedicated use. Equipment and systems where the hose is installed must be designed safely. Since our hose can be designed for different applications, IVG Colbachini SpA cannot guarantee the proper functioning of the product for all situations. The analysis of the technical aspects related to specific uses must be performed by the users when choosing the product that meets their requirements. So, in relation to the variety of operating conditions and applications of the IVG hose, the user is solely responsible for the final choice of the product deemed suitable to satisfy the performance and safety requirements called for the application.

The information and technical data shown in the product data sheets must be examined by users with appropriate technical skills.

IVG Colbachini is not responsible for other uses, identified by the end user, that are different from the one shown in its catalogues, product sheets, offers, order confirmations and any recommendations attached.

An inappropriate choice of the product or a failure to follow the procedures of installation, use, maintenance and storage of the hoses may lead to a hose break and cause material damage and/or serious injury to people.

For the selection and proper use of the IVG products you can also refer to the document "Recommendations for selection, storage, use and maintenance of rubber hoses" provided by Assogomma and available on www.ivgspa.it. These recommendations are according to the international standard ISO 8331, "Plastic and rubber hoses and hose assemblies - Guidelines for selection, storage, use and maintenance."

For safety reasons, never exceed the working pressure indicated in the product data sheet.

For specific applications of rubber hoses, please refer to the legal requirements or specific standards; moreover additional recommendations for particularly critical applications are available.

For further information, contact the Marketing department (marketing@ivgspa.it).