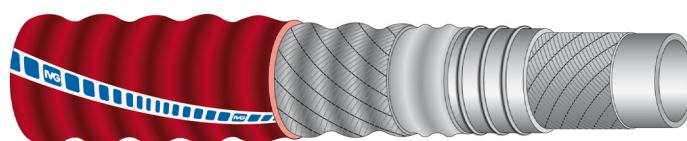


code	inside diameter		working pressure		burst pressure		weight nominal		bending radius		vacuum	length max	
	mm	inch	bar	psi	bar	psi	kg/m	lbs/ft	mm	inch	bar	m	ft
1443062	25	1	10	150	30	450	0,65	0,44	75	3,0	0,6	60	200
1443054	32	1-1/4	10	150	30	450	0,85	0,57	95	3,7	0,6	60	200
1443160	38	1-1/2	10	150	30	450	1,12	0,75	115	4,5	0,6	60	200
1455214	40	1-37/64	10	150	30	450	1,17	0,79	120	4,7	0,6	60	200
1443151	50	1-31/32	10	150	30	450	1,44	0,97	150	5,9	0,6	60	200
1452517	60	2-3/8	10	150	30	450	1,67	1,12	180	7,1	0,6	60	200
1451944	63,5	2-1/2	10	150	30	450	1,76	1,18	195	7,7	0,6	60	200
1450859	76	3	10	150	30	450	2,18	1,46	225	8,9	0,6	60	200
1452444	80	3-5/32	10	150	30	450	2,28	1,53	240	9,5	0,6	60	200
1452452	100	3-15/16	10	150	30	450	2,88	1,94	350	13,8	0,6	60	200



**IT**

**Prodotti alimentari non grassi. Copertura termoplastica. EASY SHELL SYSTEM**

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

**Applicazione:** tubo spiralato ondulato, flessibile e leggero, per aspirazione e mandata di vini pregiati e alcool a 96°. Copertura a basso attrito. Sanificazione: max 130°C per 15 minuti con vapore; max 60°C per 15 minuti ac.nitrico al 2%, ac.peracetico al 2%, ac.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, inodore. Nessuna presenza di ftalati.

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

**Copertura:** rossa ondulata, traslucida in materiale termoplastico a basso coefficiente d'attrito, resistente agli agenti atmosferici.

**Marcatura:** transfer rosso/bianco "IVG Food..."

**Disponibili a richiesta:** 1. Gomma NR in sottostrato. 2. Copertura in diverse colorazioni.

**EN**

**Non fatty foods. Thermoplastic cover. EASY SHELL SYSTEM**

**Standards:** FDA tit.21 art.177.2600 aqueous foods. BfR XXI cat.2 foods. D.M. 21/03/73 aqueous foods and alcohols to 96°. CE 1935/04 and CE 2023/06.

**Application:** hardwall corrugated hose, lightweight and flexible, for the suction and delivery of vintage wines and alcohols at 96°. Low friction cover. Sanitation: max 130°C for 15 minutes with steam; max 60°C for 15 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. Contains no phthalates.

**Reinforcement:** high strength synthetic cord plus steel helix wire.

**Cover:** red, corrugated, translucent thermoplastic material with low friction coefficient, weathering resistant.

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

**Also available upon request:** 1. Tube in NR rubber. 2. Cover in different colours.

**FR**

**Produits alimentaires non gras. Revêtement thermoplastique. EASY SHELL SYSTEM**

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

**Applications:** tuyau spiralé revêtement ondulé, flexible et léger, pour aspiration et refoulement de vins de prestige et alcool jusqu'à 96°. Frottement réduit du revêtement. Sanification: 130°C maxi pendant 15 minutes à la vapeur; 60°C maxi pendant 15 minutes à ac.nitrique 2%, ac.paracétique 2%, ac.phosphorique 2%, soude caustique 5%.

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

**Construction**

**Tube:** IIR blanc lisse de qualité alimentaire inodore, ne transmet pas de goût. Aucune présence de phtalates.

**Armature:** Nappes synthétiques très résistantes et spirale en acier noyée.

**Revêtement:** rouge ondulé translucide, en matériel thermoplastique à bas coefficient de frottement, résistant aux agents atmosphériques.

**Marquage:** bande rouge/blanc "IVG Food..."

**Disponibles sur demande:** 1. Tube en NR. 2. Revêtement en couleurs différentes.

**DE**

**Nicht fettige, flüssige Lebensmittel. Decke aus Thermoplast. EASY SHELL SYSTEM**

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

**Verwendung:** gewellter Spiralschlauch, flexibel und leicht, geeignet zum Absaugen und Fördern von Edelwein und Alkohol bis 96°. Reinigungsarme Abdeckung. Sterilisierung: Dampfreinigung mit Temperaturspitzen bis 130°C für 15 Minuten oder bei maximal 60°C für 15 Minuten mit 2% Salpetersäure, 2% Peressigsäure, 2% Phosphorsäure oder 5% Natronlauge.

**Temperaturbereich:** -35°C bis +70° C.

**Aufbau**

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

**Einlagen:** hochzähes synthetisches Cordgewebe und Stahldrahtspirale.

**Decke:** rot, gewellt, durchscheinend, Thermoplast mit niedrigem Reibungskoeffizient, witterungsbeständig.

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

**Außerdem lieferbar auf Anfrage:** 1. NR Seele. 2. Decke in anderen Farben.

## 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%
<b>Millennium</b>	max 130°C per 30 minuti		max 50°C per 15 minuti
<b>Vinoflex, Scotland, Foodflex/IIR</b>	max 130°C per 15 minuti		max 60°C per 15 minuti
<b>Merlot, Parry, Foodflex®</b>	max 110°C per max 10 minuti	max 30°C per max 10 minuti	
<b>Panama, Acapulco, Oilmill</b>	max 110°C per 15 minuti	max 50°C per 15 minuti	
<b>Shetland</b>	max 130°C per 15 minuti		max 60°C per 15 minuti
<b>Milkservice, Superjuice</b>	max 150°C per 30 minuti		max 60°C per 15 minuti
<b>Acquablu®</b>	max 130°C per 15 minuti		
<b>Don/BN, Gordon</b>	max 110°C per 15 minuti	max 30°C per 10 minuti	
<b>Supertop UPE</b>	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%
<b>Millennium</b>	max 130°C for 30 minutes		max 50°C for 15 minutes
<b>Vinoflex, Scotland, Foodflex/IIR</b>	max 130°C for 15 minutes		max 60°C for 15 minutes
<b>Merlot, Parry, Foodflex®</b>	max 110°C for max 10 minutes	max 30°C for max 10 minutes	
<b>Panama, Acapulco, Oilmill</b>	max 110°C for 15 minutes	max 50°C for 15 minutes	
<b>Shetland</b>	max 130°C for 15 minutes		max 60°C for 15 minutes
<b>Milkservice, Superjuice</b>	max 150°C for 30 minutes		max 60°C for 15 minutes
<b>Acquablu®</b>	max 130°C for 15 minutes		
<b>Don/BN, Gordon</b>	max 110°C for 15 minutes	max 30°C for 10 minutes	
<b>Supertop UPE</b>	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.

