



| 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  |
| 1300085 | 13              | 1/2     | 26               | 1,02 | 10               | 150 | 30             | 450 | 0,47           | 0,32   | 60         | 200 |
| 1300086 | 16              | 5/8     | 30               | 1,18 | 10               | 150 | 30             | 450 | 0,58           | 0,39   | 60         | 200 |
| 1300087 | 19              | 3/4     | 33               | 1,30 | 10               | 150 | 30             | 450 | 0,66           | 0,44   | 60         | 200 |
| 1300075 | 25              | 1       | 39               | 1,54 | 10               | 150 | 30             | 450 | 0,82           | 0,55   | 60         | 200 |
| 1300076 | 32              | 1-1/4   | 46               | 1,81 | 10               | 150 | 30             | 450 | 1,01           | 0,68   | 60         | 200 |
| 1300077 | 38              | 1-1/2   | 52               | 2,05 | 10               | 150 | 30             | 450 | 1,16           | 0,78   | 60         | 200 |
| 1300078 | 40              | 1-37/64 | 54               | 2,13 | 10               | 150 | 30             | 450 | 1,21           | 0,81   | 60         | 200 |
| 1300079 | 51              | 2       | 65,5             | 2,58 | 10               | 150 | 30             | 450 | 1,56           | 1,05   | 60         | 200 |
| 1300080 | 60              | 2-3/8   | 76,5             | 3,01 | 10               | 150 | 30             | 450 | 2,05           | 1,38   | 60         | 200 |
| 1300081 | 63,5            | 2-1/2   | 80               | 3,15 | 10               | 150 | 30             | 450 | 2,17           | 1,46   | 60         | 200 |
| 1300082 | 76              | 3       | 94               | 3,70 | 10               | 150 | 30             | 450 | 2,76           | 1,86   | 60         | 200 |
| 1300083 | 80              | 3-5/32  | 98               | 3,86 | 10               | 150 | 30             | 450 | 2,90           | 1,95   | 60         | 200 |
| 1300084 | 100             | 3-15/16 | 118              | 4,65 | 10               | 150 | 30             | 450 | 3,55           | 2,39   | 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 cord per mandata 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, divisi da gomma.

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

**Marcatura:** transfer 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:** softwall hose for 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, separated by a layer of rubber.

**Cover:** blue, smooth (wrapped finish) synthetic rubber, ozone and weathering resistant.

**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 aqueux et gras. D.M.21/03/73 pour aliments aqueux, gras et alcool titrant jusqu'à 96°. Absence absolue de PHTHALATES et HAP (CERISIE N°045/12). CE 1935/04 et CE 2023/06.

**Applications:** tuyau nappé textile pour roulement 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 peracétique 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, séparées par une couche de caoutchouc

**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:** Druckschlauch für Anwendung für Speiseöle, Wein, Bier, Fruchtsäfte, Fette, Milch und Alkohole 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:** mehrere Lagen hochzähes synthetisches Cordgewebe in Kautschukschichten eingebettet.

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

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