



code	inside diameter		outside diameter		working pressure		burst pressure		weight nominal		bending radius		length max	
	Mm	inch	mm	inch	bar	psi	bar	psi	Kg/m	lbs/ft	Mm	inch	m	ft
	20	25/32	26.4	1.04	10	150	30	450	0.30	0.20	140	5.51	50	164
	25	1	32	1.26	10	150	30	450	0.40	0.27	175	6.89	50	164
	30	1-3/16	38	1.50	10	150	30	450	0.50	0.34	210	8.27	50	164
	40	1-37/64	49	1.93	9	135	27	405	0.75	0.50	260	10.24	50	164
	45	1-3/4	54	2.13	9	135	27	405	0.90	0.60	290	11.42	50	164
	50	2	59.6	2.35	8	120	24	360	1.10	0.74	325	12.80	50	164
	60	2-3/8	70	2.76	8	120	24	360	1.45	0.97	380	14.96	50	164
	70	2-3/4	81	3.19	8	120	24	360	1.80	1.21	460	18.11	50	164
	76	3	87.2	3.43	8	120	24	360	1.90	1.28	490	19.29	50	164
	80	3-1/8	93	3.66	7	105	21	315	2.10	1.41	530	20.87	30	100
	90	3-1/2	104.4	4.11	6	90	18	270	2.50	1.68	630	24.80	30	100
	100	4	115.6	4.55	6	90	18	270	3.30	2.22	700	27.56	30	100
	120	4-3/4	138	5.43	5	75	15	225	3.80	2.55	900	35.43	30	100
	150	6	171	6.73	4	60	12	180	6.00	4.03	1300	51.18	20	65



Tubo atossico per impiego nel settore alimentare

I **Norme di rispondenza del sottostrato:** D.M. 21/03/73 e successivi aggiornamenti, direttiva CEE 90/128 e modifiche.

Applicazione: tubo idoneo per aspirazione e mandata di vini, mosti, vinacce ed alcolici con tenore massimo di alcool 28% e liquidi alimentari non contenenti grassi.

Temperatura: da -10° a +50° C.

COSTRUZIONE

Struttura: Tubo flessibile in PVC plastificato trasparente con spirale di rinforzo in PVC rigido antiurto di colore rosso.

Non-toxic hose suitable to be use in food industry

EN **Tube Standards:** D.M. 21/03/73 and CEE 90/128 directive
Application: suction and delivery of wine, must, rapes and liqueurs up to a maximum alcoholic content of 28% (non-fatty foods)

Temperature: from -10°C to 50°C

CONSTRUCTION

Structure: PVC hose reinforced by antishock rigid red PVC spiral.

Releasing date 10th September 2010

IVG Colbachini S.p.A si riserva di variare in qualsiasi momento i dati sopra riportati nell'ottica del continuo miglioramento del prodotto

IVG Colbachini S.p.A. in view of the continuous product improvement, reserve the right to modify at any time the above mentioned data

