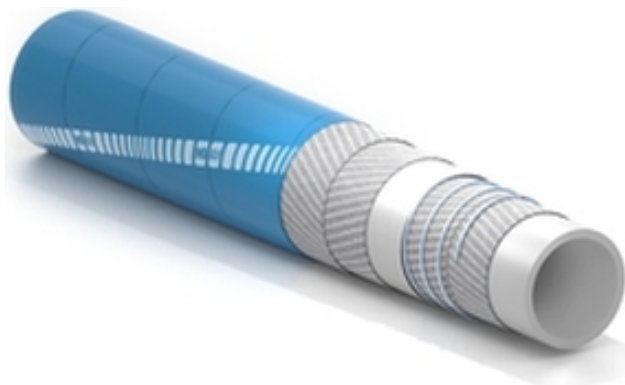


# Асарpulco



## Напорно-всасывающий пищевой рукав для растительных масел



### Нормативно-правовые акты:

Без бисфенола А. D.M.21/03/73 пищевых жирных. FDA параграф 21, пункт 177.2600 для жирных. Reg. EC 1935/2004. Reg. EC 2023/2006. Не содержит фталатов (REACHReg.).

### Применение:

гладкий напорно-всасывающий пищевой рукав для растительных масел и др. жирных продуктов. Обработка: 15 минут паром до +110°C, 15 минут 1% перуксусной кислотой до +50°C, 2% ортофосфорной кислотой, 5% каустической содой.

напорно-всасывающий  
максимальная длина до 60м  
для жирных пищевых продуктов



### Внутренний слой:

белый, гладкий, из смеси ПВХ и нитрильного каучука, пищевого качества.

### Усиление:

высокопрочный синтетический корд, встроенная стальная спираль.

### Покрытие:

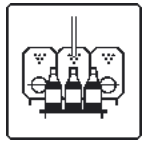
голубое, гладкое (с отпечатком текстильного бандажа), из маслостойкого и износостойкого неопрена.

### Температура:

от -15°C до +90°C.

### Маркировка:

красно-белая маркировочная лента "IVG Food (логотип сферы применения)...".



# Asarpulco



Код	Внутренний диаметр		Внешний диаметр		Рабочее давление		Разрывное давление		Номинальный вес		Радиус изгиба		Вакуум	Максимальная длина	
	mm	inch	mm	inch	bar	psi	bar	psi	kg/m	lbs/ft	mm	inch		bar	m
1227211	25	1	37	1,46	10	150	30	450	0,97	0,65	110	4,3	0,9	60	200
1087282	32	1-1/4	46	1,81	10	150	30	450	1,4	0,94	150	5,9	0,9	60	200
1097288	38	1-1/2	52	2,05	10	150	30	450	1,63	1,10	180	7,1	0,9	60	200
1035916	40	1-37/64	54	2,13	10	150	30	450	1,7	1,14	185	7,3	0,9	60	200
1035932	51	2	65	2,56	10	150	30	450	2,18	1,46	250	9,9	0,9	60	200
1207636	63,5	2-1/2	79,5	3,13	10	150	30	450	3,05	2,05	325	12,8	0,9	60	200
1269259	76	3	92	3,62	10	150	30	450	3,59	2,42	390	15,4	0,9	60	200
1154907	102	4	120	4,73	10	150	30	450	5,46	3,67	555	21,9	0,9	60	200

## Возможные варианты по запросу:

1. Другие диаметры
2. Покрытия других цветов
3. Другое рабочее давление
4. Asarpulco LO NY - со встроенной спиралью из нейлона и гофрированной поверхностью
5. Мягкая стеночная конструкция (шланг Panama).

## Рекомендуемые соединения:



Food coupling DIN 11851



Clamp



Flanges

## SPECIAL DETAILS

### CIP and advice to users on hoses in contact with food

#### Sanitation

- IVG recommends for the first use a wash cycle with potable water at a maximum temperature of 80°C/90°C and a hose sanitation as reported above before conveying food products.
- At the end of each cycle the equipment and hose assemblies must be cleaned and disinfected.
- Strictly follow the times indicated for each cleaning cycle.
- Do not immerse hose assembly in the sanitation fluid because only the inner tube is suitable for contact with the below mentioned solvents.
- Every cleaning cycle must be immediately followed by a complete rinse.
- Do not exceed 3 bar working pressure in CIP systems.

HOSE*	Hot Water	Steam open end	H2O2 1%	H2O2 3%	Peracetic Acid 0.1%	Peracetic Acid 0.5%	Phosphoric Acid 5%	Chlorine 1%	NaOH 2%	NaOH 5%	Nitric Acid 0.1%	Nitric Acid 3%
FOOD SCOTLAND FOOD VINO FLEX FOOD CANA FOOD TUSCANY FOOD PIEDMONT FOOD CALIFORNIA TRUCK FOOD FLEX/IIIR	90°C 8 hours	Max 130°C 30 minutes	Max 70°C 15 minutes	Max 30°C 15 minutes	Max 50°C 15 minutes	Max 30°C 15 minutes	Max 80°C 15 minutes	Max 80°C 15 minutes	Max 80°C 15 minutes	Max 30°C 15 minutes	Max 70°C 15 minutes	Max 30°C 15 minutes
FOOD MILLENNIUM FOOD DIJON FOOD DAMASCO	80°C 8 hours	Max 110°C 15 minutes	Max 50°C 10 minutes	Max 30°C 10 minutes	Max 30°C 10 minutes	Max 30°C 10 minutes	Max 50°C 15 minutes	Max 70°C 15 minutes	Max 70°C 10 minutes	Max 30°C 10 minutes	Max 50°C 10 minutes	Max 30°C 10 minutes
TRUCK FOOD FLEX FOOD MERLOT FOOD PARRY	80°C 8 hours	Max 110°C 15 minutes	Max 50°C 10 minutes	Max 30°C 10 minutes	Max 30°C 10 minutes	Max 30°C 10 minutes	Max 50°C 15 minutes	Max 70°C 15 minutes	Max 70°C 10 minutes	Max 30°C 10 minutes	Max 50°C 10 minutes	Max 30°C 10 minutes
FOOD ALICANTE FOOD MILKSERVICE	90°C 8 hours	Max 130°C 30 minutes	Max 70°C 15 minutes	Max 30°C 15 minutes	Max 50°C 15 minutes	Max 30°C 15 minutes	Max 80°C 15 minutes	Max 80°C 15 minutes	Max 80°C 15 minutes	Max 30°C 15 minutes	Max 70°C 15 minutes	Max 30°C 15 minutes
FOOD PANAMA FOOD ACAPULCO FOOD OILMILL	80°C 8 hours	Max 110°C 10 minutes	Max 50°C 10 minutes	Max 30°C 10 minutes	Max 30°C 10 minutes	Max 30°C 10 minutes	Max 50°C 10 minutes	Max 70°C 10 minutes	Max 70°C 10 minutes	Max 30°C 10 minutes	Max 50°C 10 minutes	Max 30°C 10 minutes
FOOD ACQUABLU	80°C 8 hours	Max 110°C 30 minutes	Max 80°C 30 minutes	Max 50°C 30 minutes	Max 70°C 30 minutes	Max 50°C 30 minutes	Max 80°C 30 minutes	Max 80°C 30 minutes	Max 80°C 30 minutes	Max 50°C 30 minutes	Max 80°C 30 minutes	Max 50°C 30 minutes
FOOD SHETLAND CHEM THUNDER FLEX CHEM SUPERTOP UPE	90°C 12 hours	Max 130°C 30 minutes	Max 80°C 30 minutes	Max 50°C 30 minutes	Max 70°C 30 minutes	Max 50°C 30 minutes	Max 80°C 30 minutes	Max 80°C 30 minutes	Max 80°C 30 minutes	Max 50°C 30 minutes	Max 80°C 30 minutes	Max 50°C 30 minutes
TRUCK DON/BN TRUCK GORDON	80°C 8 hours	Max 110°C 15 minutes	Max 50°C 10 minutes	Max 30°C 10 minutes	Max 30°C 10 minutes	Max 30°C 10 minutes	Max 50°C 15 minutes	Max 70°C 15 minutes	Max 70°C 15 minutes	Max 30°C 10 minutes	Max 50°C 10 minutes	Max 30°C 10 minutes

\*The indications regarding hoses on this list refer to the product code found in the IVG catalogue [www.ivgspa.it](http://www.ivgspa.it).

#### General advice

- Hoses are not meant to permanently contain the products they convey.
- Store hoses away from direct sunlight and heat. When not in use store hoses with perforated plugs at both ends.
- Before every use check the hose condition. The hose cover, especially in the fitting area, should show no signs of cuts, tears, or bubbles. There should be no hard or weak areas, signs of detachment or collapse.
- Remember to guarantee traceability of every single piece of hose put into the market (Reg. EC 1935/2004, EC 2023/2006).

