

# COMP FOOD



| Misura tubo nominale<br>Nominal hose size |      | Raggio min. curvatura<br>Min. bend radius | Max. pressione d'esercizio<br>Max. working pressure | Pressione di scoppio min.<br>Min. burst pressure | Peso<br>Weight | Pezatura max.<br>Max. continuous length |
|---|------|---|---|--|----------------|---|
| inch                                      | mm   | mm  | Bar   | Bar  | Kg/mtr         | kg/m                                    |
| 1/2"                                      | 12,7 |   |   |  |                |   |
| 3/4"                                      | 19   | 50  | 15  | 75   | 0.7            | 35                                      |
| 1"  | 25   | 75  | 70  | 280  | 0.8            | 35                                      |
| 1"1/4                                     | 32   | 80  | 65  | 260  | 1.0            | 35                                      |
| 1"1/2                                     | 38   | 85  | 60  | 240  | 1.3            | 35                                      |
| 2"  | 50   | 125                                       | 50  | 200  | 2              | 35                                      |
| 2"1/2                                     | 63   | 150                                       | 70  | 280  | 3              | 35                                      |
| 3"  | 76   | 175                                       | 65  | 260  | 3.5            | 35                                      |
| 4"  | 100  | 250                                       | 60  | 240  | 4.9            | 35                                      |
| 5"  | 150  | 400                                       | 50  | 200  | 8              | 35                                      |

\*I dati tecnici sopra menzionati si riferiscono ad applicazione a temperatura ambiente (20°C).

Above technical data are referring to application at room temperature (20°C).

## COLORE

Azzurro.

## SPIRALI

Interna ed esterna in Acciaio Inox 316 L.

## COSTRUZIONE

Il tubo COMP FOOD è costituito da film e tessuti in Polietilene ad alto peso molecolare avvolti tra una spirale interna ed una esterna entrambe in acciaio inox AISI 316 L. La copertura esterna è realizzata in tessuto Poliestere impregnato con termoplastici resistenti all'abrasione. Il tubo COMP FOOD include nella sua struttura un tubolare in PE ad alto peso molecolare a garanzia di tenuta anche di gas e vapori. Tutti gli strati sono sovrapposti tra loro con angolazioni predefinite e compressi tra la spirale interna e quella esterna, conferendo al prodotto finito un'eccezionale resistenza, combinata alla massima flessibilità.

## CARATTERISTICHE E APPLICAZIONI

Il tubo COMP FOOD è costruito in conformità alla norma EN 13765:2003 Type 3 (BS 5842:1980) e in accordo alle NAHAD Guidelines (NAHAD 600/2005).

Il tubo COMP FOOD è stato appositamente studiato come tubo idoneo per il travaso di liquidi alimentari sia in pressione che in aspirazione.

Il tubo COMP FOOD è conforme alla norma FDA Title 21 Item 177.1520 e al D.M. 21.03.73, D.M. 26.04.93 nr. 220, per tutte le applicazioni a diretto contatto con prodotti alimentari. Viene utilizzato in tutte le applicazioni come ad esempio travasi, carico e scarico di cisterne, particolarmente raccomandando nel settore degli olii alimentari, incluso olio di palma, di cocco, di girasole, semi vari e olio di oliva. Viene largamente utilizzato nelle distillerie per il travaso di alcool puro, isopropilico, etilico, metilico, alcool denaturato. Tutti i tubi sono antistatici e possono essere utilizzati sia in mandata che in aspirazione. Il valore di vuoto e pari a 0,9 bar in accordo con la EN ISO 7233 method B. I tubi assemblati COMP FOOD possono essere raccordati utilizzando un'elevata varietà di raccordi sempre disponibile, abbinati a ghiera esterne in Acciaio inox.

## SICUREZZA

Il tubo COMP FOOD viene collaudato a 1/2 la pressione di esercizio in accordo con le norme costruttive e la direttiva PED 97/23/CE. Le ghiera esterne sono marcate da un lato in modo permanente come richiesto dalla Direttiva PED 97/23/CE. Il tubo viene fornito corredato da Dichiarazione di conformità e su richiesta vengono forniti anche certificati addizionali. La pressione di scoppio indicata, si intende a temperatura ambiente in accordo al test descritto nella EN 13765:2003.

La conducibilità elettrica è garantita dal contatto tra le due spirali con il raccordo e la ghiera, questo aiuta a dissipare le cariche elettrostatiche accumulate. La resistenza elettrica dei tubi è minore di 10 ohms, come richiesto dalla EN 13765:2003. Su richiesta viene prodotto il tubo in conformità alla direttiva 94/9/CE ATEX, con speciale copertura esterna conduttiva antistatica di colore nero e la relativa documentazione ATEX (94/9/CE).

## TEMPERATURE

Da -40°C a +100°C.

## COLOUR

Light blue.

## COILS

Internal and external coils made of 316L stainless steel.

## CONSTRUCTION

The COMP FOOD tube is made of polyethylene film and fabric of high molecular weight wound between an internal and an external coil both made of AISI 316L stainless steel. The outer coating is made of polyester fabric impregnated with scratch resistant thermoplastics. The COMP FOOD also has a tubular structure made of PE of high molecular weight impermeable also to gases and vapours. The various layers are superimposed at predefined angles and compressed between the internal and external coils, conferring the final product with exceptional strength and maximum flexibility.

## CHARACTERISTICS AND APPLICATIONS

The COMP FOOD tube is made in conformity with standard EN 13765:2003 Type 3 (BS 5842:1980) and in accordance with the NAHAD Guidelines (NAHAD 600/2005).

The COMP FOOD tube is designed to ensure the perfect delivery and suction of food liquids.

The COMP FOOD tube conforms to standard FDA Title 21 Item 177.1520 and M.D. 21.03.73, M.D. 26.04.93 no. 220, for all applications in direct contact with food products. It is used for all applications like decanting and the filling and emptying of cisterns, and is particularly recommended for the sector of food oils, including palm oil, coconut oil, sunflower oil, olive oil and oils of various seeds. It is used extensively by distilleries for the decanting of pure, iso-propyllic, ethyl, methyl and denatured alcohol. All the tubes are antistatic and can be used for both delivery and suction. The vacuum is at 0.9 bar in accordance with EN ISO 7233 method B. The COMP FOOD tubes can be fitted with a large variety of couplings and external rings made of stainless steel.

## SAFETY

The COMP FOOD tube is tested at 1/2 the operating pressure in accordance with construction standards and the PED directive 97/23/EC. There is a permanent marking on the side of the external rings, as required by the PED Directive 97/23/EC. A Declaration of Conformity is provided with the tube. Additional certificates can also be provided on request. The stated bursting pressure is at ambient temperature and in accordance with the test described in EN 13765:2003.

Conductivity is guaranteed by contact between the two coils and the coupling and ring: this helps dissipate any static. The electric resistance of the tubes is less than 10 ohms, as required by EN 13765:2003. The tube is produced, on request and in conformity with the ATEX directive 94/9/EC, with a special black anti-static conductive outer coating and the relative ATEX documentation (94/9/CE).

## TEMPERATURE RANGE

From -40°C to +100°C.