

ホースと継手のプロが現場の問題解決します！

ホースドクター

HOSE Dr.



国内外の豊富な訪問実績を生かして
あらゆるホース・継手のお困りごと解消

ホースドクター

検索



ホースドクターの無料診断

無料お試し・ドクター現場訪問・リモート相談申込み・
写真で現場診断などかんたんに診断できます。

診断はコチラから



ホースドクターマガジン

トヨックスが発行しているメールマガジンです。
ホースに関する役立つ情報をお届けします。
無料で登録いただけますので、ぜひご利用ください。



安全上のご注意

- △ 警告 弊社製品は、一般工業用途向けに開発、製造されたものです。安全面での配慮が必要な用途については、ご使用者様にて事前にご確認ください。体内に埋植、注入する用途、或いは体内に一部が残留する恐れがある用途には使用しないでください。この用途に関する適応性、安全性についての保証は致しません。弊社製品のご使用については、取り扱い上の注意をよくお読みのうえ、ご使用ください。
- 使用流体がチューブ内に滞留する場合は、樹脂臭気の内容物に移り、不快に感じる場合がありますので、ご使用前に確認してください。
- 使用流体は、水、飲料水・食品、空気、薬品です。
- 使用温度範囲内でご使用ください。
- チューブの中を洗浄してからご使用ください。※熱湯(80℃以下)で30分以内、無圧で洗浄してください。
- 使用されるローラーポンプによっては回転が低い場合や高粘度流体を搬送する場合に吸い上がりにくい場合があります。ご使用者様にて、事前にご確認ください。吸い上がりにくい場合は、事前にチューブ内に流体を充填させる等の対策をお願いします。
- 使用されるローラーポンプへの取り付けは、取り付け手順に従い、チューブにねじれが無いように取り付けてください。

□ お問い合わせ・ご相談は

<https://www.toyox.co.jp>

トヨックス 検索

0120-52-3132 お客様相談室まで

○ 改良のため予告なく仕様変更することがあります。
○ 掲載商品の色は印刷の特性上、実物と異なる場合があります。



Connect to the Future
TOYOX

株式会社トヨックス

本社 / 黒部 サービスセンター / 東京・名古屋・大阪

ISO 9001 / 14001 認証取得

↑ スマートフォンからHPへのアクセスはこちら！

copyright© 2023- TOYOX CO.,LTD.

25年2月 2版発行

カタログ品番

CEF-J002

食品・化粧品・製薬工場用

食品用ローラーポンプチューブ

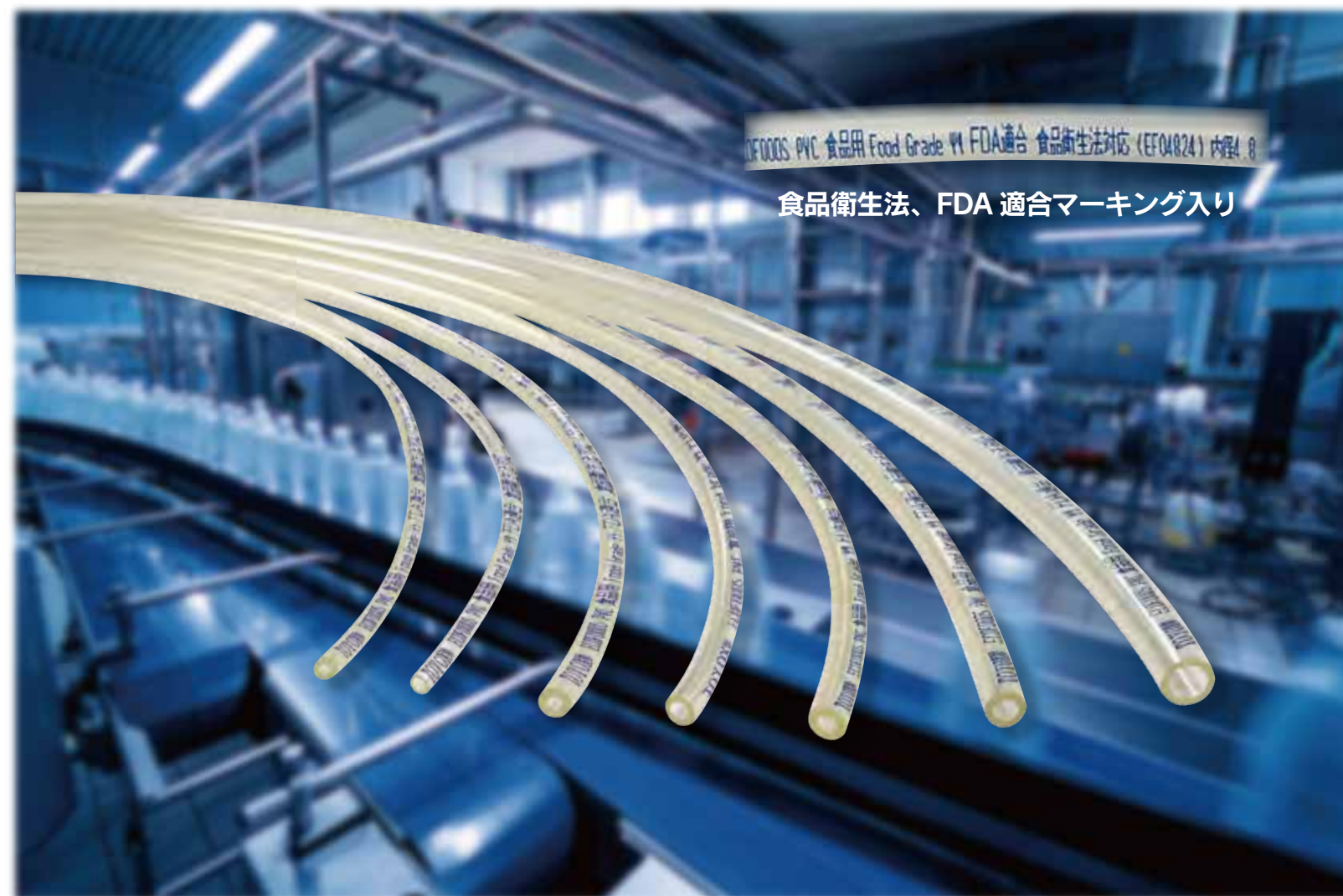
エコフーズ®PVC

FDA

RoHS2

食品衛生法

特許申請済



エコフーズ®PVC 食品用 Food Grade V1 FDA適合 食品衛生法対応 (EF04824) 内径 8

食品衛生法、FDA 適合マーキング入り

令和7年(2025年)6月からも
安心してご使用いただけます！

◎ お問い合わせ・ご用命は

改正食品衛生法に完全適合で安心！

令和2年厚生省告示第196号ポジティブリスト制度
令和5年厚生省告示第324号ポジティブリスト制度
令和2年厚生省告示第380号(ヘプタン含む)

FDA (CFR21.170 ~ 199) 適合

<https://www.toyox.co.jp>

Point 1 食品衛生法完全適合

令和7年(2025年)6月からも安心してご使用いただけます！

◇ 改正食品衛生法に完全適合で安心！

令和2年厚生省告示
第196号
ポジティブリスト制度

令和5年厚生省告示
第324号
ポジティブリスト制度

令和2年厚生省告示
第380号
(ヘプタン含む)

◇ FDA (CFR21.170 ~ 199) に適合！

◇ 油脂類を含む流体搬送にも使用可！

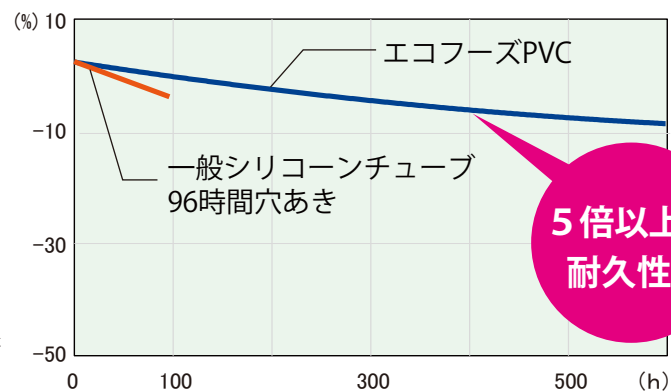
Point 2 一般的なシリコンチューブに比べ 5倍以上の耐久性で、交換頻度減！

■ 穴あき比較 経過時間と流量の変化率 (4.8×8.0)

使用ポンプ：Watson-Marlow社製ヘッドポンプ313
回転数：150rpm 流体：井水 温度：室温

試験方法(トヨックス規格試験)
ローラーポンプにチューブを取り付け、上記条件にてローラーを
回し、チューブが破れまでの時間を測定する。

※試験結果であり、保証値ではありません。流体やご使用条件、ご使用ポンプに
よって結果は異なりますので、ご確認しながらご使用ください。
※Watson-Marlow社製ローラーポンプでの評価試験は当社独自のものです。



5倍以上の
耐久性！

吐出量変化率 参考グラフ

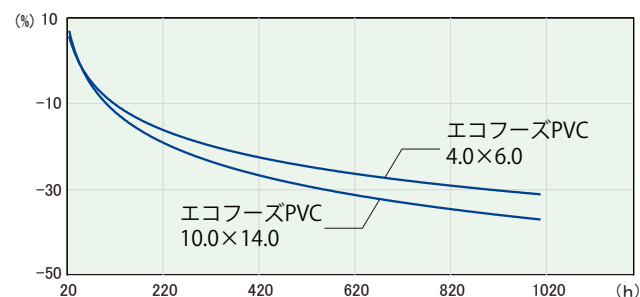
経過時間と流量の変化率 (4.0×6.0、10.0×14.0)

※他サイズについてはお問い合わせください。

使用ポンプ：三洋テクノス社 RP-LF3
回転数：400rpm 流体：井水 温度：室温

試験方法(トヨックス規格試験)
ローラーポンプにチューブを取り付け、上記条件にてローラーを
回し、24時間毎にチューブが破れるまで吐出量を測定する。

※試験結果であり、保証値ではありません。流体やご使用条件、ご使用ポンプに
よって結果は異なりますので、ご確認しながらご使用ください。
※三洋テクノス社製ローラーポンプでの評価試験は当社独自のものです。



Point 3 チューブしごきによる削れカスの 発生が少なく異物混入リスクを軽減！ (※トヨックス式 評価方法 オレフィン系、シリコン比)

製品仕様

■ 食品用ローラーポンプチューブ エコフーズPVC (使用温度範囲 / -5~60℃)

品番	内径×外径 mm	肉厚 mm	使用圧力 Mpa		定尺重量 kg/巻	定 尺 m	最小 曲げ半径 mm	価格 円/m
			23℃	60℃				
ミリサイズ								
EF04010	4.0 × 6.0	1.0	0～0.2	0～0.1	0.4	20	15	
EF06020	6.0 × 10.0	2.0	0～0.2	0～0.1	1.3	20	30	
EF10020	10.0 × 14.0	2.0	0～0.1	0～0.05	1.9	20	60	
EF16030	16.0 × 22.0	3.0	0～0.1	0～0.05	4.6	20	90	
EF18030	18.0 × 24.0	3.0	0～0.1	0～0.05	5.0	20	110	
インチサイズ								
EF01616	1.6 × 4.8	1.6	0～0.3	0～0.2	0.45	20	10	
EF03216	3.2 × 6.4	1.6	0～0.2	0～0.1	0.6	20	10	
EF03224	3.2 × 8.0	2.4	0～0.2	0～0.1	1.1	20	15	
EF04816	4.8 × 8.0	1.6	0～0.2	0～0.1	0.8	20	25	
EF04824	4.8 × 9.6	2.4	0～0.2	0～0.1	1.4	20	25	
EF06416	6.4 × 9.6	1.6	0～0.2	0～0.05	1.1	20	30	
EF06424	6.4 × 11.2	2.4	0～0.2	0～0.1	1.8	20	30	
EF12732	12.7 × 19.1	3.2	0～0.2	0～0.05	4.2	20	60	

材質／軟質塩化ビニール 着色／ナチュラル透明 梱包／箱入り

使用可能食品の具体例

食品の区分	食品の具体例
食品衛生法 昭和34年 厚生省告示370号に基づく	文部科学省による※「日本食品標準成分表2020年版（八訂）」 より抜粋。以下、「食品成分表」と表記
油脂及び脂肪性食品 食品中または食品表面の油脂食品が、 おおむね20%以上であって、乾燥した 固形食品以外の食品 (施行通達 昭和48年 環食化第541号)	(食品成分表の「脂質」項目が20%を超える食品の一部を抜粋) ・油脂類 植物油類（オリーブ油、ごま油、パーム油など）、動物脂類（牛脂、ラード） バター類、マーガリン類、その他（ショートニング）など ・乳 類 クリーム類（乳脂肪、植物性脂肪など）、チーズ類（一部）など ・調味料及び香辛料類 ラー油、ドレッシング類（一部）、マヨネーズ、カレールウなど ・魚介類 まぐろ類の脂身、缶詰の油漬けなど ・菓子類 チョコレート類など ・卵 類 卵黄など
酒類 アルコール分1%以上を 含有する飲料 (施行通達 昭和48年 環食化第541号)	(食品成分表の「備考欄」記載のアルコール分が1%を超える食品の一部を抜粋) ・嗜好飲料類 アルコール飲料類： 醸造酒類（清酒、ビール、発泡酒、ぶどう酒、紹興酒など） 蒸留酒類（焼酎、ウイスキー、ブランデー、ウォッカ、ジン、ラムなど） 混成酒類（梅酒、合成清酒、白酒、みりん、薬味酒、キュラソーなど）
その他食品 油脂及び脂肪性食品、 酒類以外の食品	(食品成分表から上記区分の食品を除いたものから抜粋) ・砂糖及び甘味類 砂糖類（ざらめ糖、加工糖など）、でん粉糖類（ぶどう糖など）、はちみつなど ・卵 類 卵白、たまご豆腐、たまご焼きなど ・乳 類 生乳、普通牛乳、加工乳、脱脂乳、乳飲料、ヨーグルト、アイスクリーム類など ・菓子類 和生、半生菓子（ういろう、カステラなど）、チューインガム類など ・嗜好飲料類 緑茶類、ウーロン茶、紅茶、コーヒー、炭酸飲料類など ・調味料及び香辛料類 ウスターソース類、しょうゆ類、だし類、和風ドレッシングタイプ調味料など

◎ これらの食品具体例は、あくまでも食品成分表の対象項目の数値を参考にして抜粋したものであり、素材の成分抽出などの特殊な加工や、食品の部位による偏りなどは考慮していません。

※ 詳細のご確認は、文部科学省 日本食品標準成分表2020年版（八訂） ホームページをご覧ください。 https://www.mext.go.jp/a_menu/syokuhinseibun/mext_01110.html

⚠ 重点で注意

臭い・味はホース自体、及び流体（水、食品、洗浄剤等）との反応により発生する場合（使用中、使用后）がありますので、ご使用者様で充分ご確認の上、最終判断をしてください。（乳製品等は、法的には問題なく特別な規制はありませんが、前述同様にご確認の上最終判断をしてください。）

⚠ 各種ホースを使用または洗浄中に、透明性が多少失われますがほとんどの樹脂はこのような傾向にありますので、性能上問題はありません。
※ 高濃度アルコール使用の場合、ホースの硬化が早まる場合があります。800℃未満の燃焼時にダイオキシンが発生する恐れがあります。