

TECHNISCHE DOKUMENTATION

NITO FOOD Kupplungen und Stecker

Art-Nr.	Bezeichnung
57-01550	NITO FOOD 1/2" Kupplung, Edelstahl, 1/2" IG
57-01551	NITO FOOD 1/2" Kupplung, Edelstahl, 3/4" IG
57-01552	NITO FOOD 3/4" Kupplung, Edelstahl, 3/4" IG
57-01553	NITO FOOD 1/2" Kupplung, Edelstahl, 1/2" AG
57-01554	NITO FOOD 1/2" Kupplung, Edelstahl, mit Abschaltventil, 3/4" IG
57-01555	NITO FOOD 3/4" Kupplung, Edelstahl, mit Abschaltventil, 3/4" IG
57-01556	NITO FOOD 1/2" Kupplung, Edelstahl, 1/2" Schlauchtülle
57-01557	NITO FOOD 3/4" Kupplung, Edelstahl, 3/4" Schlauchtülle
57-01558	NITO FOOD 1/2" Kupplung, Edelstahl, mit Abschaltventil, 1/2" Schlauchtülle
57-01559	NITO FOOD 3/4" Kupplung, Edelstahl, mit Abschaltventil, 3/4" Schlauchtülle
57-01560	NITO FOOD 1/2" Stecker, Edelstahl, 1/2" Schlauchtülle
57-01561	NITO FOOD 3/4" Stecker, Edelstahl, 3/4" Schlauchtülle
57-01562	NITO FOOD 1/2" Stecker, Edelstahl, 1/2" - 3/4" gestufte Schlauchtülle
57-01563	NITO FOOD 1/2" Stecker, Edelstahl, 1/2" IG
57-01564	NITO FOOD 1/2" Stecker, Edelstahl, 3/4" IG
57-01565	NITO FOOD 3/4" Stecker, Edelstahl, 3/4" IG
57-01566	NITO FOOD 1/2" Stecker, Edelstahl, 1/2" AG
57-01567	NITO FOOD 1/2" Stecker, Edelstahl, 3/4" AG
57-01568	NITO FOOD 3/4" Stecker, Edelstahl, 3/4" AG



ALLGEMEINES

Wir empfehlen, dass das Produkt vor dem Gebrauch desinfiziert und sterilisiert wird. Das Reinigen, Desinfizieren und Sterilisieren nach dem Gebrauch mit passenden Reinigungsmitteln und Desinfektionsmitteln ist auch wichtig.

Entsprechende Ausrüstung zwecks Dekontaminierung verringert das Risiko von Mikrobewachstum und von Kreuzkontaminierung und erhöht die Effektivität und Haltbarkeit.

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Gebrauchstemperatur

Minimumtemperatur: -20 °C

Maximaltemperatur: 100 °C

Reinigungstemperatur

Maximaltemperatur: 150 °C

Materialien

Edelstahl - Die Kupplungen und Stecker sind aus säurebeständigem Edelstahl hergestellt worden - AISI316, zertifiziert gemäß EN10204-3.1. Die Produkte sind in Übereinstimmung mit den geltenden Gesetzen für Materialien und Gegenstände, die in direktem Kontakt mit Lebensmitteln stehen, hergestellt worden.

Schmierstoff - Der Schmierstoff ROCOI PUROL grease ist zum Gebrauch für Grills, Öfen, Backplatten, Entbeinungsbänken, Hackbrettern oder anderen harten Oberflächen im Kontakt mit Fleisch und Geflügelprodukten geeignet, um das Verkleben während der Verarbeitung zu vermeiden. Das Produkt ist in Übereinstimmung mit der EU-Verordnung 1935/2004 vom Oktober 2004 bezüglich Materialien und Gegenständen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, hergestellt worden.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

EU-Kommission

Gemäß der EU-Verordnung Nr. 1935/2004 vom Oktober 2004 dürfen die Produkte in direktem Kontakt mit Lebensmitteln verwendet werden. Die Produkte können mit dem Symbol "Glas und Gabel" auf dem Produkt EU-Verordnung Nr. 2023/2006 vom 22. Dezember 2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Produkte, die in direktem Kontakt mit Lebensmitteln stehen (GMP).

Eine allgemeine Anforderung ist die, dass Materialien und Gegenstände, hierunter aktive und intelligente Materialien und Gegenstände, in Übereinstimmung mit guter Herstellungspraxis herzustellen sind, sodass sie bei normaler und voraussehbarer Anwendung keine Bestandteile in Lebensmittel abgeben. Außerdem ist Folgendes zu vermeiden:

- eine Gefahr für die Gesundheit der Menschen,
- inakzeptable Änderungen der Lebensmittelzusammensetzung,
- eine Verschlechterung der organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel.

Migrationsanalyse

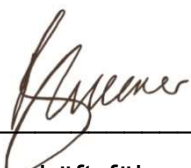
Es ist eine totale Migrationsanalyse dieses Produkts durchgeführt worden.

Lebensmittelkontakt

Das Produkt ist für alle flüssigen Arten von Lebensmitteln geeignet.

Begrenzungen

Keine Begrenzungen beim Kontakt mit Lebensmitteln.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Barry Fulcher', written over a horizontal line.

Geschäftsführer: Barry Fulcher

Datum: 01.10.2018

Stand 03.2021