

TECHNISCHE DOKUMENTATION

Molkereidampfschlauch

Artikel-Nr. 12-1432 (1/2“)

Artikel-Nr. 12-1433 (3/4“)

Artikel-Nr. 12-1440 (1“)

Artikel-Nr. 12-1442 (2“)



Stand 04.2023

ALLGEMEINES

Dieser hochwertige Molkereidampfschlauch ist speziell für die Lebensmittelindustrie entwickelt worden. Er ist geeignet für Sattedampf bis 170 °C, und Heißwasser bis 90 °C. Er eignet sich für die Förderung von demineralisiertem Wasser, Reinigungsmittel und Chemikalien.

BEDIENUNG

Reinigung

Die Schläuche können einen geringen Eigengeruch aufweisen, welcher technologisch unvermeidbar ist und durch eine entsprechende Reinigung behoben werden kann.

Wir empfehlen folgende Reinigungsprozedur vor dem ersten Einsatz

- Befüllen des Schlauches mit heißem Wasser
- Lagerung im Schlauch für mindestens 10 Stunden
- Entleeren des Schlauches

Anschließend empfehlen wir einen der folgenden Reinigungsvorgänge:

Reinigungsmittel

Wasser
Dampf

Temperatur und Dauer

+ 90°C max. 20 Minuten
2x + 130°C max. 20 Minuten

Chemikalien

Natronlauge (NaOH)
Wasserstoffperoxid (H₂O₂)
Salpetersäure (HNO₃)

Temperatur und Dauer

2 % bei Raumtemperatur, max. 30 Minuten
0,15 % bei Raumtemperatur, max. 30 Minuten
0,5 % bei Raumtemperatur, max. 30 Minuten

In allen Fällen muss eine Nachspülung mit Trinkwasser erfolgen!

Sollte der Schlauch wider Erwarten doch noch Gerüche abgeben, sollten mehrere Reinigungsprozesse hintereinander angewendet werden.

Standardreinigung

Nach dem Einsatz bzw. in regelmäßigen Abständen ist der Schlauch mit einem handelsüblichen Reinigungs- und Desinfektionsmittel zu behandeln.

Besonderheiten bei Standarddesinfektionen

Bei Standarddesinfektionen — wie sie z.B. an Wochenenden oder Feiertagen durchgeführt werden — sind abweichend von den Angaben der Desinfektionsmittelhersteller, die Konzentrationen um mindestens 50 % zu reduzieren.

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Art-Nr.	Nennweite	Innen-Ø mm	Wandstärke mm	Betriebsdruck bar	Berstdruck bar	Biege-radius mm	Gewicht g/m
12-1432	1/2"	13	5,5	7	70	ca. 130	ca. 400
12-1433	3/4"	19	6	7	70	ca. 190	ca. 600
12-1440	1"	28	6,5	7	70	ca. 250	ca. 780
12-1442	2"	51	7,5	7	70	ca. 510	ca. 1680

Längen	40 Meter Rolle, auch Abschnitte erhältlich
Temperaturbeständigkeit	-40°C bis +170°C
Max. Betriebsdruck Kaltwasser	17 Bar
Spezifischer Widerstand	[R>5GΩ]
Isolationswert	6kv/mm
Außenmantel	Witterungs- und alterungsbeständiger
Innenseele	Elektrisch isolierend, entspricht FDA - CFR 21 177:2600

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Nachfolgend finden Sie die Konformitätserklärung und den Testreport des Herstellers für den Molkereidampfschlauch.

Diese Konformitätserklärung ist nur in Kombination mit einem Lieferschein oder einer Rechnung gültig, wodurch eine Lieferung durch die nita Hygiene GmbH, 57234 Wilnsdorf bestätigt wird.



POLİMER KAUÇUK SAN. VE PAZ. A.Ş.
 Çerkezköy Organize Sanayi Bölgesi
 Karaağaç Mah. 6.Sok. No:3
 Kapaklı/TEKİRDAĞ/TÜRKİYE
 Ticaret Sicil No: 429749
 Tel.: + 90 282 758 14 02
 Fax.: + 90 282 758 14 10
 www.selhoses.com

To: PETERS RUBBER & PLASTICS BV
 Date: 13.09.2017

FDA COMPLIANCE OF RUBBER HOSE

We hereby confirm that inner layer of our rubber hoses which are shown below in the table, observe the "Drug and Food Administration" regulations and have been produced by using approved raw materials according to 21 CFR 177.2600 for rubber articles. Rubber compound is used as hose tube material meets the FDA-CRF 21 –Part 170 to 199- Item 177.2600 Paragraph (a), (b), (c), (d) of the use in contact with dry foods, (e) of the contact with aqueous foods and (f) of the contact with fatty foods(Annex I, test report TR no 605-C-(EN)/2015)

Part Number	Definition
M881010009	LSA 5739 BLUE10*20
M881013004	LSA 5739 BLUE 013*024
M881013043	LSA 5739 BLUE/VIGOT 13*24
M881016002	LSA 5739 BLUE 016*028
M881019005	LSA 5739 BLUE 019*031
M881019040	LSA 5739 BLUE/VIGOT 19*31
M881025005	LSA 5739 BLUE 025*038
M881025037	LSA 5739 BLUE/VIGOT 25*38
M881032002	LSA 5739 BLUE 032*046
M881038003	LSA 5739 BLUE 038*052
M881050005	LSA 5739 BLUE 051*066
M881075003	LSA 5739 BLUE 076*095

Note : This Manufacturer's Declaration is only valid under the condition that we , the manufacturer , are correctly informed by our suppliers.





POLİMER KAUÇUK SAN.VE PAZ.A.Ş.
 Çerkezköy Organize Sanayi Bölgesi
 Karaağaç Mah. 6.Sok. No:3
 Kapaklı/TEKİRDAĞ/TÜRKİYE
 Ticaret Sicil No: 429749
 Tel.: + 90 282 758 14 02
 Fax: + 90 282 758 14 10
 www.selhoses.com



LABORATORIO ITALIANO GOMMA – CERISIE S.r.l.



Date: September 30th, 2015
 TR n° 605-C-(EN)/2015
 Ref. Your e-mail dated 04.09.2015

To
 Hydraulics Group EMEA, Fluid Conveyance
 SEL HOSES (EATON BRAND)
 Organize Sanayi Bölgesi POB 18 59500
 Ataturk Caddesi, 6, Sokak No:3
 CERKEZKOI TEKIRDAG (TURKEY)

Received 10.09.2015 Start tests 16.09.2015 End tests 30.09.2015 Page 1 of 1

T E S T R E P O R T

Subject: SUITABILITY TO BE USED IN CONTACT WITH FOODS, ACCORDING TO FDA, OF A RUBBER COMPOUND, MARKED "K6800", SUPPLIED AS VULCANIZED SHEETS 2 mm thick

RUBBER COMPOUND (Sheets 200x200x2 mm)	K6800	Test methods	Requirements
AQUEOUS FOODS			
Distilled water at reflux temperature		FDA-Title 21 Parts 170 to 199 Item 177.2600 (e)	
Total extractable matter during the first 7 hours of extraction	mg/in ² 1,2		max 20
Total extractable matter during the succeeding 2 hours of extraction	mg/in ² 0,3		max 1
FATTY FOODS			
n-Hexane at reflux temperature		FDA-Title 21 Parts 170 to 199 Item 177.2600 (f)	
Total extractable matter during the first 7 hours of extraction	mg/in ² 63,7		max 175
Total extractable matter during the succeeding 2 hours of extraction	mg/in ² 1,6		max 4

REMARK: On the basis of the test results and on the basis of the recipe provided by the Customer, **we certify** that the rubber compound marked "K6800" is in compliance with the Requirements of the FDA – CFR 21 – Parts 170 to 199 – Item 177.2600 Paragraph (a), (b), (c), (d) of the use in contact with dry foods, (e) of the contact with aqueous foods and (f) of the contact with fatty foods.

This sampling has been carried out by the Customer.
 The contained results refer only to the tested sample.
 This report cannot be partially reproduced without the laboratory approval.

E. Badomer
 E. Badomer, **Oparator**

F. Negroni
 F. Negroni, **Director**

20098 San Giuliano Milanese - Via prinata Cardano 11 - Tel. (02) 98.80.443 - Fax (02) 9821.1241 - Part.IVA e C.F. 07629280962

