

Általános tisztítási útmutató

Termék: Milkcord/Spirit-SP élelmiszeripari gumitömlő

Megjegyzés:

Az alább megadott adatok a gyártó megfelelően felszerelt laboratóriumában és/vagy külső szervezet által végzett vizsgálatokon alapulnak, ezáltal nem veszi figyelembe az egyedi üzemeltetési körülményeket. Minden adat általános iránymutatásként szolgál.

A tömlők első üzembe helyezés előtt minden esetben forró vízzel tisztítandóak, és élelmiszerrel való érintkezés előtt fertőtlenítő eljárásen kell átessenek.

Figyelem!

A tömlő élettartamát csökkentő tényezők a magas hőmérséklet, nyomás, tisztítási eljárás időtartama, vegyi anyagok koncentrációja, sterilizációs ciklusok száma. Ezért a tömlők rendszeres felülvizsgálata javasolt.

A mosásra való alkalmasságra vonatkozó jelzések:

Tisztító közeg	Koncentráció	Hőmérséklet, időtartam (max. 30 perc, hacsak nincs másképp megadva)
Forró víz		max. 95 C
Gőz (nyitott rendszer, nincs nyomás)		130 C max. 30 perc (vizes élelmiszerek után) +121 C max 30 perc (zsiradékot tartalmazó élelmiszerek után)
NaOH	3%	80 C
salétromsav/perecetsav/foszforsav	0,5% 1%	80 C Szobahőmérséklet (20 C)
sósav, hipó	200 ppm	80 C max. 20 perc