

Reinigungsempfehlung für Lebensmittelschläuche

Die aufgeführten Empfehlungen zur Reinigung beziehen sich auf alle Gummischläuche für den Einsatz in der Lebensmittelindustrie. Beachten Sie bitte die nachfolgenden Massnahmen, um sicherzustellen, dass das transportierte Lebensmittel keine Geruchs- oder Geschmacksbeeinträchtigungen aufweist, die Schläuche einwandfrei funktionieren und ihre volle Lebensdauer erreicht wird.

Erstreinigung

Neue Schläuche haben in der Regel keinen Einfluss auf den Geruch oder Geschmack der transportierten Lebensmittel. Jeder Schlauch sollte dennoch vor der ersten Verwendung behandelt werden. Bitte führen Sie für die Erstreinigung folgende Schritte durch:

1. Schritt: 24 Stunden mit 1% Phosphorsäure (25°C) behandeln
2. Schritt: Spülen mit 2% Natriumhydroxidlösung oder 2%-iger Natriumcarbonatlösung (Soda)
3. Schritt: Abschliessend mit klarem Wasser spülen

Standardreinigung

Eine kurzzeitige Behandlung mit 2%-iger Natronlauge oder 2%-iger Sodalösung bei 80°C, gefolgt von Spülungen mit heissem und kaltem Wasser, ist ausreichend.

Beständigkeit der Schläuche gegen Reinigungsmittel

Folgende **Höchstwerte** für Reinigungsmittelkonzentrationen und Temperaturen sind unbedingt einzuhalten:

Reinigungsmittel	Maximale Konzentration [%]	Maximale Temperatur [°C]
Säuren (wie Phosphorsäure, Salpetersäure, Schwefelsäure, alle Reiniger mit diesen Inhaltsstoffen)	2	25
Laugen (wie Natronlauge, Sodalösung, alle Reiniger mit diesen Inhaltsstoffen)	2	80

Wichtig

Bitte beachten Sie, dass längere **Belastungen im Grenzbereich** die Lebensdauer erheblich verkürzen können. Extrem hohe Temperaturen, hohe Konzentrationen von Reinigungsprodukten und / oder verlängerte Reinigungszeiten führen zu einer Beeinträchtigung der Eigenschaften des Schlauches und zu einer kürzeren Lebensdauer.