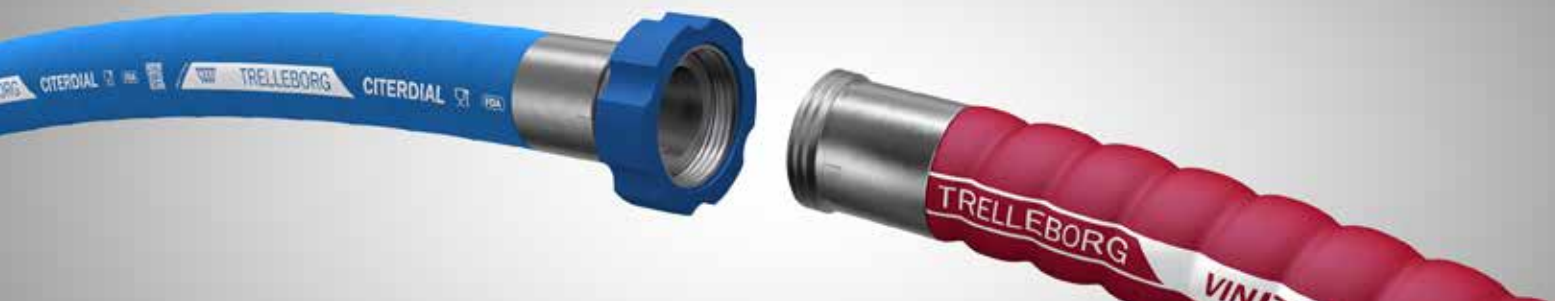




Reinigungshinweise für Trelleborg Lebensmittelschläuche



Ref. DE2020.14.10

Um Auswirkungen auf Ihr Medium vorzubeugen, gehen Sie vor dem Erstgebrauch bitte folgendermaßen vor:

- Füllen Sie heißes Wasser (+ 70 °C bis + 80 °C) in den Schlauch ein.
- Lassen Sie das Wasser mindestens 2 Stunden lang im Schlauch stehen.
- Anschließend wird der Schlauch unter Berücksichtigung der folgenden Reinigungshinweise gesäubert. Dies verhindert, dass der Schlauch vorzeitig ausgetauscht werden muss.

△ Reinigungs- und Desinfektionsempfehlungen:

- Diese Empfehlungen basieren auf der Durchführung von ein bis zwei Reinigungsvorgängen pro Tag (längstens 15 Minuten insgesamt für die Reinigung mit chemischen Mitteln).
- **Nach jedem Reinigungsvorgang muss unmittelbar eine gründliche Spülung erfolgen.**
- Bitte kontaktieren Sie uns hinsichtlich des Einsatzes abweichender chemischer Reinigungsmittel, deren Konzentration, der Anwendungsdauer, -häufigkeit oder -temperatur zwecks Kompatibilitätsüberprüfung.

TRELLEBORG	Höchstdauer insgesamt	CITERDIAL LACTADIAL - ALCODIAL VENDANGE - VINITRELL	SUPERVRAC AL EC TRELLVAC AL EC	ALIKLER D ALIKLER G2 - BIOVAST BIOCLEAN - KLENET	MILLESIME TRELLVIN - BERGALAV MULTIDIAL UPE
Heißes Wasser	max 30 Minuten	• max 90 °C		• max 95 °C	
Dampf (nicht geschlossener Kreislauf)	max 10 oder 30 Minuten	• max 110 °C bei max 10 Minuten	• max 130 °C bei max 30 Minuten		
Salpetersäure	max 15 Minuten	• 0.1% bei max 85 °C • 3% bei Raumtemperatur			
Phosphorsäure		• 1% bei max 85 °C • 3% bei Raumtemperatur			
Chlorhaltige Mischungen (Salzsäure, Natriumhypochlorit...)		• 1% bei max 70 °C			
Natronlauge		• 2% bei max 80 °C • 5% bei Raumtemp.	• 2% bei max 60 °C • 5% bei Raumtemperatur	• 2% bei max 80 °C • 5% bei Raumtemp.	
Wasserstoffperoxid		• 3% bei Raumtemperatur			• 1.5% bei max 85 °C • 3% bei Raumtemp.
Peroxyessigsäure		• 0.5% bei Raumtemp.	• 1% bei Raumtemperatur		• 1% bei max 50 °C

△ Regelmäßige Überprüfung

Wir empfehlen, den Zustand der Schlauchseele regelmäßig zu untersuchen, um sicherzustellen, dass der Schlauch uneingeschränkt für das Fördern von Lebensmitteln geeignet ist.

△ Lagerung

Licht- und hitzegeschützt. Bei Bedarf Verschlussstopfen aufsetzen.

△ Stagnieren

Ausschließlich ALCODIAL oder MULTIDIAL UPE nur für ganz kurze Zeit; ansonsten UNTERSAGT.

⊗ Achtung

Keinen Hochdruckreiniger zum Säubern der Schlauchseele einsetzen.