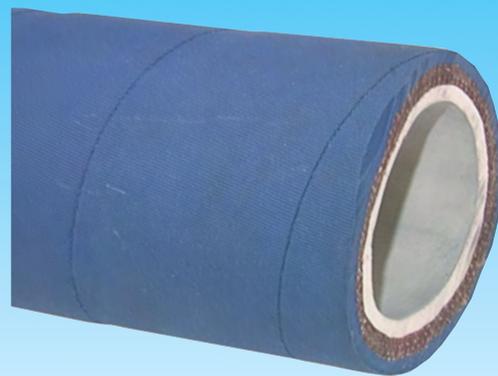


Dokumentation

Molkerei-Schläuche

***- Typ GSM ... BGVVL, GSM ... BGVV,
GSMSP ... BGVVL, GSMSP ... BGVV -***



1. Inhalt

1. Inhaltsverzeichnis	1
2. Artikelnummer und Daten	1
3. Allgemeine Beschreibung	2
4. Reinigung	2
5. Lagerung	2
6. Sachgemäßer Umgang	2
7. Prüfung	2

2. Artikelnummer und technische Daten

Molkereischläuche



Werkstoffe: Seele: NBR, weiß, glatt, lebensmittelecht entsprechend den Anforderungen BfR (ehem. BgVV) XXI Kat-2, FDA CFR 21 177.2600 & Verordnung (EG) 1935/2004, fett- und ölbeständig, Druckträger: Textileinlagen gewickelt, Decke: NVC, blau, fett- und ölbeständig, Stoffimpression

Temperaturbereich: Typ BGVVL: -30°C bis max. +80°C, sterilisierbar mit Dampf (kurzzeitig bis +110°C, max. 30 min. max. 1,5 bar)

Typ BGVV: -35°C bis max. +95°C, Sattdampf bis max. 164°C

Betriebsdruck: Typ BGVVL: 10 bar, Berstdruck: 30 bar, Typ BGVV: 18 bar, (Sattdampf 6 bar), Berstdruck: 55 bar
Einsatzbereich: Zum Durchleiten von flüssigen Lebensmitteln, besonders von Milch- und Molkereiprodukten, sowie tierischen und pflanzlichen Ölen und Fetten. Typ BGVV ist auch als Dampfschlauch einsetzbar. Beständig gegen handelsübliche Reinigungsmittel zur Sterilisation.

Rollenlänge: 40 mtr.



Typ BGVVL	Schlauch Ø innen	Schlauch Ø außen	min. Biegeradius	Typ BGVV	Schlauch Ø innen	Schlauch Ø außen	min. Biegeradius
GSM 19 BGVVL	19 (3/4")	29	120	GSM 13 BGVV	13 (1/2")	23	80
GSM 25 BGVVL	25 (1")	35	150	GSM 19 BGVV	19 (3/4")	31	115
GSM 32 BGVVL	32 (1 1/4")	44	190	GSM 25 BGVV	25 (1")	39	150
GSM 38 BGVVL	38 (1 1/2")	50	240	GSM 32 BGVV	32 (1 1/4")	46	195
GSM 40 BGVVL	40	52	250	GSM 38 BGVV	38 (1 1/2")	56	230
GSM 51 BGVVL	51 (2")	64	350	GSM 40 BGVV	40	58	240
GSM 63 BGVVL	63	77	450	GSM 50 BGVV	50 (2")	70	300
GSM 76 BGVVL	76 (3")	89	600	GSM 65 BGVV	65 (2 1/2")	89	390
				GSM 75 BGVV	75 (3")	99	450

Saug-Druck-Molkereischläuche mit Stahlspirale



Werkstoffe: Seele: NBR, weiß, glatt, lebensmittelecht entsprechend den Anforderungen BfR (ehem. BgVV) XXI Kat-2, FDA CFR 21 177.2600 & Verordnung (EG) 1935/2004, fett- und ölbeständig, Druckträger: Textileinlagen gewickelt, Stahldrahtspirale verzinkt, Decke: NVC, blau, abriebfest, alterungsbeständig, Stoffimpression

Temperaturbereich: Typ BGVVL: -30°C bis max. +80°C, sterilisierbar mit Dampf (kurzzeitig bis +110°C, max. 10 min., max. 1,5 bar)

Typ BGVV: -35°C bis max. +95°C, sterilisierbar mit Dampf (kurzzeitig bis +130°C, max. 30 min., drucklos)

Betriebsdruck: -0,8 bis 10 bar, Berstdruck: 30 bar

Einsatzbereich: Zum Durchleiten von flüssigen Lebensmitteln, besonders von Milch- und Molkereiprodukten, sowie tierischen und pflanzlichen Ölen und Fetten. Beständig gegen handelsübliche Reinigungsmittel zur Sterilisation.

Rollenlänge: 40 mtr. (Typ GSMSP 102 BGVVL: 20 mtr.)

Typ BGVVL	Schlauch Ø innen	Schlauch Ø außen	min. Biegeradius	Typ BGVV	Schlauch Ø innen	Schlauch Ø außen	min. Biegeradius
GSMSP 19 BGVVL	19 (3/4")	29	38	GSMSP 25 BGVV	25 (1")	37	85
GSMSP 25 BGVVL	25 (1")	35	50	GSMSP 32 BGVV	32 (1 1/4")	44	105
GSMSP 32 BGVVL	32 (1 1/4")	44	64	GSMSP 38 BGVV	38 (1 1/2")	51	120
GSMSP 38 BGVVL	38 (1 1/2")	50	76	GSMSP 40 BGVV	40	50	140
GSMSP 40 BGVVL	40	52	80	GSMSP 50 BGVV	50 (2")	64	160
GSMSP 51 BGVVL	51 (2")	64	102	GSMSP 63 BGVV	63	76	210
GSMSP 65 BGVVL	65 (2 1/2")	79	170	GSMSP 65 BGVV	65 (2 1/2")	79	210
GSMSP 76 BGVVL	76 (3")	89	190	GSMSP 75 BGVV	75 (3")	90	250
GSMSP 102 BGVVL	102 (4")	116	380				



Alle Angaben verstehen sich als unverbindliche Richtwerte! Für nicht schriftlich bestätigte Datenauswahl übernehmen wir keine Haftung. Druckangaben beziehen sich, soweit nicht anders angegeben, auf Flüssigkeiten der Gruppe II bei +20°C.



3. Allgemeine Beschreibung

Die Molkerei-Schläuche entsprechen den beim jeweiligen Produkt angegebenen Zulassungen. Damit ist gewährleistet, dass keine gesundheitsgefährdenden Stoffe auf das Lebensmittel übergehen. Um eine einwandfreie Funktion zu gewährleisten, Geruchs- und Geschmacksbeeinflussungen des geförderten Lebensmittels zu vermeiden und die Lebensdauer der Schläuche zu verlängern, sind folgende Punkte zu beachten.

4. Reinigung

Im Normalfall ist von den Schläuchen keine Geruchs- oder Geschmacksbeeinträchtigung des geförderten Lebensmittels gegeben. Sollten neue Schläuche im Einzelfall einen Gummigeruch aufweisen, müssen die Schläuche vor dem ersten Gebrauch mit handelsüblichen Reinigungs- und Desinfektionsmitteln zur Reinigung von Lebensmittelschläuchen behandelt und anschließend gründlich mit klarem Wasser gespült werden.

Die vom jeweiligen Hersteller genannten Konzentrations- und Temperaturangaben für die Anwendung mit Lebensmittelschläuchen sind unbedingt zu beachten.

Die folgenden Höchstwerte für Reinigungsmittelkonzentrationen und Temperaturen dürfen nicht überschritten werden:

- Säuren (z.B. Phosphorsäure, Salpetersäure, Schwefelsäure und handelsübliche Reiniger mit diesen Inhaltsstoffen) 1-2% +25°C
- Laugen (z.B. Natronlauge, Sodalösung und handelsübliche Reiniger mit diesen Inhaltsstoffen) 2% +80°C
- Desinfektionsmittel (z.B. Peressigsäure) 500 ppm +25°C

5. Lagerung

Eine unsachgemäße Lagerung kann die Lebensdauer der Schläuche negativ beeinflussen. Die Schläuche dürfen nicht derart gestapelt werden, dass das Gewicht des Stapels die darunter liegenden Schläuche verformt. Nach Möglichkeit die Schläuche in den Originalverpackungen lagern.

Der Lagerraum sollte trocken, kühl, staubarm und belüftet sein. Eine Lagerung im Freien ist nicht zulässig. Die Schläuche sollten idealerweise zwischen -10°C und +15°C gelagert werden, wobei die obere Grenze bis auf +25°C überschritten werden darf. Darüber liegende Temperaturen sind nur kurzfristig zulässig. Die Schläuche sind gegen Wärmequellen abzuschirmen. Der Abstand zwischen Wärmequelle und Lagergut muss mindestens einen Meter betragen. Das Lagern in feuchten Lagerräumen sollte vermieden werden. Die Schläuche sind vor direkter Sonnenbestrahlung und vor starkem künstlichen Licht mit einem hohen ultravioletten Anteil zu schützen.

6. Sachgemäßer Umgang

Unsachgemäße Behandlung der Molkereischläuche, wie Quetschen, ziehen des Schlauches über scharfe Oberflächen oder ein Betrieb mit nicht zulässigen Medien sind zu vermeiden. Die Schläuche dürfen weder geknickt noch überfahren werden.

Die Molkerei-Schläuche dürfen nur bis zu ihrem vorgeschriebenen Maximalbetriebsdruck eingesetzt werden. Um Druckstöße zu vermeiden darf eine Änderung des Betriebsdruckes nur stufenweise erfolgen.

7. Prüfung

In regelmäßigen Abständen ist zu überprüfen, ob der Schlauch für den weiteren Einsatz noch geeignet ist. Durch eine Sichtprüfung ist zu kontrollieren ob der Schlauch gelöste Decken, Knickstellen, Dellen oder weiche Stellen aufweist. Kupplungen und Armaturen sind auf Ablösungsanzeichen des Schlauches zu prüfen.