

REINIGUNGS-EMPFEHLUNGEN

Für die Reinigung von SEMPERIT-LEBENSMITTELSCHLÄUCHEN

Semperit-Lebensmittelschläuche entsprechen den, beim jeweiligen Produkt angegebenen Vorschriften. Damit ist sichergestellt, dass keine gesundheitsgefährdenden Stoffe auf das Lebensmittel übergehen werden. Um eine einwandfreie Funktion zu gewährleisten, Geruchs- und Geschmacksbeeinflussungen des geförderten Lebensmittels hintanzuhalten und die hohe Lebensdauer dieser Schläuche voll auszuschöpfen, bitten wir Sie um Beachtung folgender Richtlinien:

Erstreinigung:

Üblicherweise ist durch neue Schläuche keine Geruchs- oder Geschmacksbeeinträchtigung des geförderten Lebensmittels gegeben. Wir empfehlen trotzdem jeden Schlauch vor dem ersten Gebrauch wie folgt zu reinigen:

1. Schritt	2. Schritt	3. Schritt
Für 24 Stunden mit 1% Phosphorsäure (25°C) behandeln.	Anschließend mit 2% Natronlauge oder 2% Sodalösung (25°C) behandeln.	Abschließend mit klarem Wasser ausspülen.

Standardreinigung:

1. Schritt	2. Schritt
Kurzzeitig mit 2% Natronlauge oder 2% Sodalösung bei 80°C behandeln.	Anschließend mit Heiß- und Kaltwasser spülen.

Dampfsterilisation:

Eine Dampfsterilisation ist unter folgenden Bedingungen für alle unsere Lebensmittelschläuche geeignet:

Drucklos bis max. 130°C Dampf für 30 min. Das heißt, es ist immer ein Ende offen zu halten damit der Dampf durchströmt und keinen Druck aufbauen kann.