

Doporučení pro čištění MERLETT hadic pro styk s potravinami, vydání 0

Různé testy byly provedeny čištěním vnitřní vrstvy MERLETT hadic vhodných pro styk s potravinami. V této části jsme shrnuli veškeré poznatky, dle informací obdržených od zákazníků nebo koncových uživatelů, zejména v oblasti vína a rostlinného oleje a na základě našich současných znalostí.

Jakékoliv další zkušenosti budou předmětem pozdějšího vydání této zprávy.

Toto jsou pouze doporučení založená na testech provedených v laboratorních podmínkách, jak je uvedeno níže:

Je na zodpovědnosti zákazníka, aby si ověřil, že se praktické provozní podmínky neliší od níže uvedených.

V první řadě by měl zákazník, který si přeje čistit MERLETT hadici, prověřit dle tabulky chemických odolností (vydání 1, z 22.09.10), zda-li čistící prostředek není škodlivý surovině tvořící vnitřní vrstvu příslušné hadice. Údaje se vztahují na provozní teplotu +23°C: dokonce i mezinárodní normalizační orgány (ISO) poskytují ve svých standardech téměř výhradně údaje při +20 až +25°C a v množstvích podobných MERLETT tabulce; je pochopitelné, že MERLETT na základě svých možností nemůže činit lépe. Co se týká styku s potravinami, tabulka chemických odolností by neměla být brána pro posouzení ponořené hadice, zahrnující styk s konci.

Samozřejmě je na zodpovědnosti zákazníka a nikoliv MERLETTU, aby použitý čistící prostředek nepoškodil potravinu, která poté prochází hadicí.

Mezi údaji "vyplachování" není záměrně uveden jakýkoliv tlak. Není možné napodobit chování v podmínkách bezpečnosti při tlaku, při kontaktu s chemikáliemi a při teplotách nad +23°C. Nemůžeme udělit jakoukoliv záruku na hadici pod tlakem během fáze čištění.

**912924.....00 VACUPRESS ENO / 912904.....00 VACUPRESS SUPERELASTIC /
913042.....00 VACUPRESS FOOD.**

Průtok nenasycené páry, ne pod tlakem, při +100°C po dobu 10 minut. Jedná se o nenasycenou páru, která plynula při teplotě +105°C po dobu dvou hodin denně (1 hodina průtoku, přestávka 4/5 hodin, poté další hodina) během 4 po sobě jdoucích dní. Na konci každého testu se testovaný vzorek neliší v délce a zachovává si stejnou hodnotu poruchového tlaku při +23°C (ILLAB010) netestovaného vzorku.

**913040.....00 ARMORVIN HNA 913030.....00 ARMORVIN HNP 911030.....00
NEVADA / 911020.....00 LUISIANA / 913044..... 00 VACUPRESS CRISTAL /
915020.....00RAGNO CR.**

**913023.....00 SUPERFLEX PU PLUS H / 913064.....00 SUPERFLEX PU PLUS HM/R /
912968.....00 ARMORVIN PU OIL / 913038..... 00 ARMORVINPRESS PU**

Po sobě jdoucí výplachy při +23°C vodným roztokem kyseliny citrónové při 10% koncentraci a vodným roztokem hydroxidu sodného při 3% koncentraci. Vzorky hadic byly plněny uvedeným roztokem kyseliny citrónové, během 7 dní, poté vyplachovány vodou a opět plněny uvedeným roztokem hydroxidu sodného, opět během 7 dní, nakonec byly ještě vyplachovány vodou a podrobeny testu poruchového tlaku při +23°C (ILLAB010): výsledek byl podobný jako v případě netestovaných vzorků. Stejným postupem byla ověřena změna hmotnosti vzorků plastového materiálu tvořícího duši hadice, ponořeného do výše uvedených roztoků: změna je minimální.

911242..... 00 MULTIFOOD.

Výplachy roztokem chloridu sodného při 3-5% koncentraci ve vodě při +80°C. Vzorky hadic byly plněny uvedeným roztokem, vhodně předehřátého na +80°C v peci; hadice jsou zavíčkované (zazátkované na obou koncích) a ponechány ve styku s kapalinou, která ochlazuje vnitřek hadice. Operace je opakována jednou denně během 7 dní. Nakonec bylo ověřeno, že poruchový tlak při +23°C (ILLAB010) zůstává skutečně nezměněn ve srovnání s nečištěnou duší.

POSTUPY PRO ČIŠTĚNÍ, KTERÉ NEJSOU DOPORUČENY.

MULTIFOOD. Průtok páry je nenasycený, ne pod tlakem, při +100°C po dobu 10 minut

VACUPRESS FOOD. Po sobě jdoucí výplachy při +23°C vodným roztokem kyseliny citrónové a vodným roztokem hydroxidu sodného při 3% koncentraci.