

Recommandations de nettoyage pour les tuyaux alimentaires

Les instructions de nettoyage ci-dessous s'appliquent à tous les tuyaux en caoutchouc utilisés dans l'industrie alimentaire. Veuillez suivre les mesures ci-dessous pour vous assurer que les aliments transportés ne présentent aucune altération d'odeur ou de goût, que les tuyaux fonctionnent correctement et qu'ils atteignent leur pleine durée de vie.

Le premier nettoyage

En règle générale, les tuyaux neufs n'ont aucune influence sur l'odeur ou le goût des aliments transportés. Chaque tuyau doit néanmoins être traité avant sa première utilisation. Pour le premier nettoyage, veuillez suivre les étapes suivantes :

1. étape : Traiter pendant 24 heures avec de l'acide phosphorique à 1% (25°C)
2. étape : Rincer avec une solution d'hydroxyde de sodium à 2% ou une solution de carbonate de sodium (soude) à 2%
3. étape : Rincer à l'eau claire avant la première utilisation

Nettoyage standard

Un traitement de courte durée avec de la soude caustique à 2% ou une solution de soude à 2% à 80°C, suivi de rinçages à l'eau chaude et froide, est suffisant.

Résistance des tuyaux aux produits de nettoyage

Les valeurs maximales suivantes pour les concentrations de produits de nettoyage et les températures doivent impérativement être respectées :

Produits de nettoyage	Concentration maximale [%]	Température maximale [°C]
Les acides (comme l'acide phosphorique, l'acide nitrique, l'acide sulfurique, tous les nettoyeurs contenant ces ingrédients)	2	25
Lessives (comme la soude caustique, la solution de soude, tous les nettoyeurs contenant ces ingrédients)	2	80

Important

Veuillez noter que des sollicitations prolongées dans la zone limite peuvent réduire considérablement la durée de vie. Des températures extrêmement élevées, des concentrations importantes de produits de nettoyage et / ou des temps de nettoyage prolongés entraînent une dégradation des propriétés du tuyau et une durée de vie plus courte.