

Reinigungshinweise für Trelleborg Lebensmittelschläuche

Vor dem Erstgebrauch Ihres Trelleborg Lebensmittelschlauchs:

Gehen Sie bitte folgendermaßen vor:

- Füllen Sie heißes Wasser (+ 70 °C bis + 80 °C) in den Schlauch ein
- Lassen Sie das Wasser mindestens 12 Stunden lang im Schlauch stehen
- Anschließend wird der Schlauch unter Berücksichtigung der folgenden Reinigungshinweise gesäubert

Reinigungs- und Desinfektionsempfehlungen:

Heißes Wasser	Dampf
CITERDIAL - LACTADIAL - ALCODIAL - VENDANGE VINITRELL - SUPERVRAC AL EC - TRELLVAC AL EC	
max 90 °C	max 10 Minuten bei 110 °C
ALIKLER G2 - ALIKLER D - MILLESIME - TRELLVIN	
max 95 °C	max 30 Minuten bei 130 °C

Reinigung mit chemischen Mitteln

Salpetersäure (HNO₃) oder ein salpetersäurehaltiges Mittel

Stärkste Konzentration: 0.1 % bei 85 °C
3 % bei Raumtemperatur

Chlor (Cl) oder ein chlorhaltiges Mittel

Stärkste Konzentration: 1 % bei max 70 °C

Natronlauge (NaOH) oder ein Natronlauge enthaltendes Mittel

Stärkste Konzentration: 2 % bei 60 °C bis 80 °C
5 % bei Raumtemperatur

Wasserstoffperoxid (H₂O₂) oder Produkte, die Wasserstoffperoxid enthalten

Stärkste Konzentration: 3% bei Raumtemperatur
Nur Millesime 1,5% bei 85 °C

Nach jedem Reinigungsvorgang muss unmittelbar eine gründliche Spülung erfolgen.

△ Lagerung:

Licht- und hitzegeschützt.

Bei Bedarf Verschlussstopfen aufsetzen.

△ Stagnieren des Fördermediums im Schlauch:

Einzig der ALCODIAL erfüllt diese Voraussetzung.

- ⊖ **Der Einsatz eines Hochdruckreinigers zur Säuberung der Schlauchseele führt zu Beschädigungen.**