

ALTAIR FOOD FDA VTA D

WAŻ DO PARY I ŻYWNOŚCI



ZALECENIA DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA I DEZYNFEKЦИИ WĘŻY SPOŻYWCZYCH WYKONANYCH Z KAUCZUKU BROMOBUTYLOWEGO (BIIR):

Wężę wykonane z kauczuku BIIR stosowane w przemyśle spożywczym cechują się wysoką odpornością chemiczną oraz dobrą tolerancją na temperatury. Aby zapewnić ich długotrwałe i bezpieczne użytkowanie, należy stosować odpowiednie procedury czyszczenia i dezynfekcji.

1. Czyszczenie wstępne – płukanie węża po użyciu
 - Natychmiast po zakończeniu pracy należy przepłukać wąż czystą wodą, aby usunąć pozostałości medium.
 - Zaleca się stosowanie wody o temperaturze do 90°C, co pozwala skutecznie usunąć resztki produktów spożywczych.
2. Dezynfekcja fizyczna – stosowanie gorącej wody i pary
 - Wężę BIIR mogą być dezynfekowane parą wodną o temperaturze do 135°C przez krótki czas.
 - Alternatywnie można stosować gorącą wodę o temperaturze do 90°C przez maksymalnie 30 minut, co pozwala na skuteczną dezynfekcję przy zachowaniu trwałości materiału.
3. Dezynfekcja chemiczna – środki zasadowe (alkaliczne)
 - Typ środka: zasady – np. soda kaustyczna, wodorotlenek potasu
 - Stężenie maksymalne: 5%
 - Temperatura maksymalna: 85°C
4. Czyszczenie chemiczne – środki kwaśne
 - Typ środka: kwasy – np. kwas azotowy, kwas cytrynowy
 - Stężenie maksymalne: 3%
 - Temperatura maksymalna: 85°C
 - Cel: neutralizacja pozostałości zasadowych, usuwanie kamienia i osadów mineralnych.
5. Dezynfekcja chemiczna
 - Typ środka: np. kwas nadoctowy, podchloryn sodu
 - Stężenie maksymalne: 1%
 - Temperatura maksymalna: 40°C
 - Cel: eliminacja drobnoustrojów i dezynfekcja układu.
6. Płukanie końcowe: Po każdym czyszczeniu chemicznym należy dokładnie przepłukać wąż czystą wodą, aby usunąć pozostałości środków czyszczących.

Uwagi eksploatacyjne

- Monitorowanie stanu technicznego węża:
 - Regularnie kontrolować stan wewnętrznej powierzchni węża pod kątem osadów, pęknięć lub uszkodzeń.
 - Sprawdzać zewnętrzną warstwę węża, zwłaszcza jeśli jest narażona na kontakt z agresywnymi substancjami czyszczącymi.
 - Upewnić się, że czyszczenie i dezynfekcja nie wpływają na integralność materiału – wszelkie oznaki degradacji mogą świadczyć o konieczności wymiany węża.
- Unikać przekraczania zalecanych temperatur i stężeń chemikaliów, aby zapobiec uszkodzeniom węża.
- Nie stosować silnych rozpuszczalników organicznych, które mogłyby wpłynąć na strukturę kauczuku BIIR.
- Zapewnić odpowiednie warunki przechowywania – unikać długotrwałego kontaktu z promieniowaniem UV i skrajnymi temperaturami, co może wpłynąć na żywotność węża.

Dzięki stosowaniu się do powyższych zasad, wężę wykonane z kauczuku butylowego (BIIR) będą skutecznie spełniać swoje funkcje w przemyśle spożywczym, zachowując trwałość i bezpieczeństwo użytkowania.