



blueglobe CLEAN Plus®

Hygiene-Schlauch

Anwendungen

- Lebensmittelindustrie, Pharmaindustrie (FDA, EU-Richtlinie): Lebensmittel, Pharmazeutika
- Lebensmittelförderung: trockene, wässrige und saure Lebensmittel (Reis, trockene Lebensmittel, Getreideprodukte, Zucker, Milchpulver, Pulver, Kaffee, Tee, Getreide, Mehl, gefrorene Lebensmittel), Alkohol < 20 %, fettthaltige Lebensmittel, Milch und Milchprodukte, trockene Lebensmittel mit Fettstoffen an der Oberfläche
- Bepuderung, Puderbestäubung: z. B. Druckindustrie
- Pneumatikschlauch
- Druckluftschlauch, Kühlwasserschlauch, Wasserschlauch
- Heizschläuche: Innenschlauch zur Führung von Medien
- pneumatische Spannwellen: runde Expansionsschläuche, flache Expansionsschläuche/Flachschläuche

Eigenschaften

- Überfahrbar, trittfest und druckfest
- Hochflexibel
- Hoch abriebfest (Abriebfestigkeit ca. 2,5-5-mal besser als die meisten Gummimaterialien und ca. 3-4 mal besser als die meisten Weich-PVC)
- Innen und außen glatt
- Hohe Zug- und Reißfestigkeit
- Polyurethan lebensmittelecht nach: FDA 21 CFR 177.2600 und 178.2010, EG Richtlinie 2002/72/EG einschließlich Änderungsrichtlinien 975/2009 und Verordnung Nr. 10/2011
- Zulassung nach EG Richtlinie 2002/72/EG einschließlich der Änderungsrichtlinie 975/2009 und Verordnung Nr. 10/2011 durch unabhängiges Prüfinstitut für den gesamten Schlauch ab einschl. Innendurchmesser 9,0 mm und max. Wandstärke 3,0 mm
- Geruchs- und geschmacksfrei
- Mikroben- und hydrolysefest
- Gute Öl-, Benzin- und Chemikalienbeständigkeit
- Gute UV- und Ozonbeständigkeit
- Sehr gute Kälteflexibilität (besser als vergleichbare Ester-Polyurethane)
- Kleinste Biegeradien
- Weichmacher- und halogenfrei
- Gas- und flüssigkeitsdicht
- RoHS konform



blueglobe CLEAN Plus®

Hygiene hose

Applications

- Food and pharmaceuticals industries (FDA, EU Directive): food, pharmaceuticals
- Conveying foods such as: dry, aqueous and acidic foods (rice, dried foods, grain products, sugar, milk powder, powders, coffee, tea, grains, flour, frozen foods), alcohol < 20 %, fatty foods, milk and milk products, dried foods with fats on their surface
- Powdering, powder spraying: e.g. printing industry
- Pneumatic hose
- Compressed air hose, coolant hose, water hose
- Heated hoses: inner hose for carrying media
- Pneumatic leaf shafts: round expansion hoses, flat expansion hoses/flat hoses

Properties

- Can be driven over, walked over and resists pressure
- Highly flexible
- Highly abrasion resistant (abrasion resistance 2.5-5 times better than most rubber materials and 3-4 times better than most soft PVC)
- Smooth on the inside and outside
- High tensile and tear strengths
- Polyurethane food-safe in accordance with: FDA 21 CFR 177.2600 and 178.2010, EU Directive 2002/72/EC including the amending Regulations 975/2009 and 10/2011
- Approval in accordance with EU Directive 2002/72/EC including the amending Regulations 975/2009 and 10/2011 by an independent testing institution for the entire hose series from internal diameter 9.0 mm and max. wall thickness 3.0 mm upwards
- Odourless and tasteless
- Resistance to microbes and hydrolysis
- Good resistance to oil, gasoline and chemicals
- Good resistance to UV and ozone
- Very good low temperature flexibility (better than comparable ester polyurethanes)
- Very small bending radii
- Free of plasticisers and halogens
- Gas and liquid tight
- Conforms with RoHS

Temperaturbereich

- -40 °C bis 90 °C
- Kurzzeitig bis 125 °C

Konstruktion, Werkstoff

- Wandung innen und außen glatt
- Wandung: spezial Premium Ether-Polyurethan (Pre-PUR®)

In der Verordnung (EG) Nr. 10/2011 und der Methode B 80-30.2 der Amtlichen Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB aufgezählte trockene Lebensmittel, die keine Fettstoffe an der Oberfläche enthalten und die deshalb mit dem Schlauch und den in Anlage 2 aufgeführten Schlauchtypen für bis zu 24 h bei 40 °C in Berührung kommen dürfen. Hierzu zählen:

- Getreide und Getreideprodukte (Flocken, Puffmais, Cornflakes, Mehl, Grieß, Stärke, Teigwaren, trockene Backwaren ohne Fettstoffe an der Oberfläche)
- Kartoffelstärke
- Zucker und Zuckererzeugnisse in fester Form, die keine Fettstoffe an der Oberfläche enthalten
- Ganze frische oder gekühlte Früchte und Gemüse
- Trocken- und Dörrobst, ganz oder in Form von Mehl oder Pulver
- Trocken- und Dörrgemüse, ganz oder in Form von Mehl oder Pulver
- Geschälte, getrocknete Schalenfrüchte (Erdnüsse, Esskastanien, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pinienkerne und dergleichen)
- Eier ohne Schale, Eigelb oder Eiweiß, in Pulverform oder getrocknet
- Trockenmilch und Käse, ganz, mit Rinde
- Zubereitungen zur Herstellung von Suppen und Brühen, zusammengesetzte homogenisierte Lebensmittelzubereitungen, Fertiggerichte, in Pulverform oder getrocknet, ohne Fettstoffe an der Oberfläche
- Hefen und Treibmittel, getrocknet
- Gestrichene Brotschnitten, Sandwiches, Toastes und dergleichen, ohne Fettstoffe an der Oberfläche
- Getrocknete Lebensmittel ohne Fettstoffe an der Oberfläche
- Tiefgekühlte oder tiefgefrorene Lebensmittel
- Speisesalz
- Kaffeebohnen und -pulver
- Aromatische und andere Pflanzen (Kamille, Malve, Minze, Lindenblüten, Tee und andere) sowie Gewürze und Aromastoffe in gewöhnlichem Zustand (Zimt, Gewürznelken, Senf in Pulverform, Pfeffer, Vanille, Safran und andere)

Gewährleistung

Wir setzen eine sachgerechte Handhabung und Behandlung der Funktion und Beschaffenheit voraus, insbesondere die Beachtung der Dichtbereiche bzw. passenden Kabeldurchmesser sowie der „min.“ bzw. „max.“ Anzugs-Drehmomente. Werkstoffangaben basieren auf Messungen, die an spannungsfreien Prüfkörpern (nicht Bauteilen) ermittelt worden sind.

Die Eignung des Produktes für die Verwendung des Anwenders muss unter den jeweiligen Bedingungen der Praxis von dem Anwender selbst geprüft und gewährleistet werden.

Wir bitten bei speziellen Anwendungen um Ihre schriftliche Anfrage.

PFLITSCH GmbH & Co. KG

Ernst-Pflitsch-Straße 1 Nord 1 · D-42499 Hückeswagen
Telefon: +49 2192 911-0 · Fax: +49 2192 911-220
E-Mail: info@pflitsch.de · Internet: www.pflitsch.de

Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten.
Errors and technical alterations are reserved.

Temperature range

- -40 °C to 90 °C
- Short-term to 125 °C

Construction, material

- Smooth inner and outer walls
- Walls: special premium ether polyurethane (Pre-PUR®)

Dried materials listed in EC Regulation No. 10/2011 and in Method B 80-30.2 of the Official Collection of Methods of Analysis in accordance with Section 64 of the German Food and Animal Feed Code (LFGB) that have no fats on their surface and are therefore allowed to come in contact with the hose and the hose types listed in Appendix 2 for up to 24 h at 40 °C which include:

- Grains and grain products (flakes, puffed wheat, cornflakes, flour, semolina, starches, dough products, dried bakery goods without fats on their surface)
- Potato starch
- Sugar and sugar products in solid form that have no fats on their surface
- Very fresh or chilled fruit + vegetables
- Dried and dehydrated fruit, whole or in the form of flour or powder
- Dried and dehydrated vegetables, whole or in the form of flour or powder
- Shelled, dried edible nuts (peanuts, chestnuts, almonds, hazelnuts, walnuts, pine kernels etc.)
- Eggs without shells, yoke or white, in powder form or dried
- Dried milk and cheese, complete with rind
- Ingredients for the preparation of soups and broths, ready-mixed homogenised food preparations, ready-made meals, in powder form or dried, without fats on their surface
- Oats and leavening agents, dried
- Open sandwiches, sandwiches, toast and the like, without fats on their surface
- Dried foods without fats on their surface
- Frozen or deep-frozen foods
- Table salt
- Coffee beans and powder
- Aromatic and other plants (camomile, sorrel, mint, lime blossom, tea etc.), spices and flavourings in their ordinary state (cinnamon, cloves, mustard powder, pepper, vanilla, saffron etc.)

Warranty

We presuppose proper handling and treatment of the functions and properties, particularly observance of the sealing ranges and pertinent cable diameters, as well as the "min." and "max" tightening torques. Material data are based on measurements arrived at on zero-potential test specimens (not components).

The product's suitability for the application the user needs must be checked and ensured under the particular practical conditions concerned by the user himself.

We would ask you to make your inquiry in writing for special applications.