



MANGUEIRAS ALIMENTÍCIAS INSTRUÇÕES DE LIMPEZA



ALFAGOMMA

// GUIA DE LIMPEZA PARA MANGUEIRAS ALIMENTÍCIAS DE BORRACHA ALFAGOMMA

As instruções de limpeza Alfagomma são somente orientações.

Possíveis regulamentos governamentais nacionais substituem as seguintes sugestões relativas à limpeza de mangueiras alimentícias.

A frequência e o tempo das operações de limpeza podem afetar a vida útil da mangueira.

Os usuários devem verificar regularmente as condições físicas e mecânicas da mangueira.

LIMPEZA ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Mangueira	Pré-lavagem	Limpeza				Lavagem final
		Método	Concentração Máxima	Temperatura Máxima	Tempo máximo de exposição	
452LH 402LH 412LE 418LE 720LA 760LA	Água potável 80 °C 10 min	Vapor	—	110 °C	30 min	Água potável 80 °C 10 min
455LE 405LE 417LE		Hidróxido de sódio	2%	40 °C	—	
410LL 509OE			5%	20 °C		

LIMPEZA PADRÃO

Mangueira	Limpeza				Lavagem final
	Método	Concentração Máxima	Temperatura Máxima	Tiempo máximo de exposição	
452LH 402LH 412LE 418LE	Vapor	—	110 °C	10 min	Água potável 80 °C 10 min
509OE 720LA 760LA	Hidróxido de sódio	2%	40 °C	—	
		5%	20 °C		
455LE 405LE	Vapor	—	130 °C	30 min	
417LE 410LL	Hidróxido de sódio	2%	40 °C	—	
		5%	20 °C		

**ANTES DE UTILIZAR UM MÉTODO ALTERNATIVO, POR FAVOR ENTRE EM CONTATO COM A ALFAGOMMA.
EVITAR ALTA PRESSÃO PARA A LIMPEZA DO TUBO DA MANGUEIRA.**



ALFAGOMMA DO BRASIL
BR 491 Km 69
37810-000 Guaranésia, MG
Brasil
Tel. +55 35 35550400
www.alfagomma.com