SPRÜHDÜSEN FÜR INDUSTRIELLE ANWENDUNGEN

3-A ZERTIFIZIERUNG

3-A ZERTIFIZIERUNG

3-A Hygienestandards, Inc. (3-A SSI) ist eine unabhängige, nicht gewinnorientierte Gesellschaft, die sich der **Verbesserung des Hygienedesigns von Geräten für die Lebensmittel-, Getränke- und Pharmaindustrie** angenommen hat.
3-A SSI unterhält derzeit mehr als 70 verschiedene 3-A Hygienestandards in vielen verschiedenen allgemeinen Kategorien von Geräten.

Die 3-A Hygienestandards spezifizieren die Kriterien für die Konstruktion und Herstellung von Geräten, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen. **Der Hauptzweck der 3-A Hygienestandards ist der Schutz der öffentlichen Gesundheit durch die Verwendung hygienischer Geräte**. Die 3-A Hygienestandards haben zwei Hauptziele: Schutz der Lebensmittel vor Kontamination und sicherzustellen, dass alle produktberührten Flächen mechanisch gereinigt werden können und leicht für eine manuelle Reinigung oder Inspektion demontiert werden können.

Das 3-A-Symbol ist ein eingetragenes Zeichen, das zur **Kennzeichnung von Geräten verwendet wird, die den 3-A Hygienestandards für Design und Herstellung entsprechen**. Die freiwillige Verwendung des 3-A-Symbols auf Molkerei- und Lebensmittelgeräten dient drei wichtigen Zwecken:

DEN HERSTELLERN ZU GARANTIEREN, DASS DIE AUSRÜSTUNG DEN HYGIENISCHEN STANDARDS ENTSPRICHT

BEREITSTELLUNG ANERKANNTER KRITERIEN FÜR HERSTELLER VON GERÄTEN FÜR HYGIENISCHE KONSTRUKTION

LEGT RICHTLINIEN FEST FÜR EINHEITLICHE BEWERTUNG UND EINHALTUNG DIESER

PNR ITALIA IST BEFUGT, DAS SYMBOL 3-A FÜR DIE CIP MODELLE **UA3 XXXX B31 XCX** ZU VERWENDEN. DIESE ENSPRECHEN DER 3-A-HYGIENENORM 78-04: **SPRÜHREINIGUNGS-GERÄTE, DIE DAZU BESTIMMT SIND AN ORT UND STELLE ZU BLEIBEN**

Diese **3-A-Hygienestandards behandeln die hygienischen Aspekte von Sprühreinigungs-geräten**, die an Zuführungsrohren aus rostfreiem Edelstahl zu befestigen sind. Diese bleiben während der Reinigung an Ort und Stelle bleiben und die in Lager- und Verarbeitungsanlagen und -Maschinen für Milch, Milcherzeugnisse oder andere Lebensmitteln verwendet werden.

TECHNISCHE DATEN

WERKSTOFF
AISI 316L

VERFÜGBARE DURCHFLUSSMENGE (@1 BAR)
von 1,90 m3/h bis 11,0 m3/h

SPRÜHABDECKUNG
180° oben, 180° unten, 270° oben, 360°

ANSCHLUSS
Clip

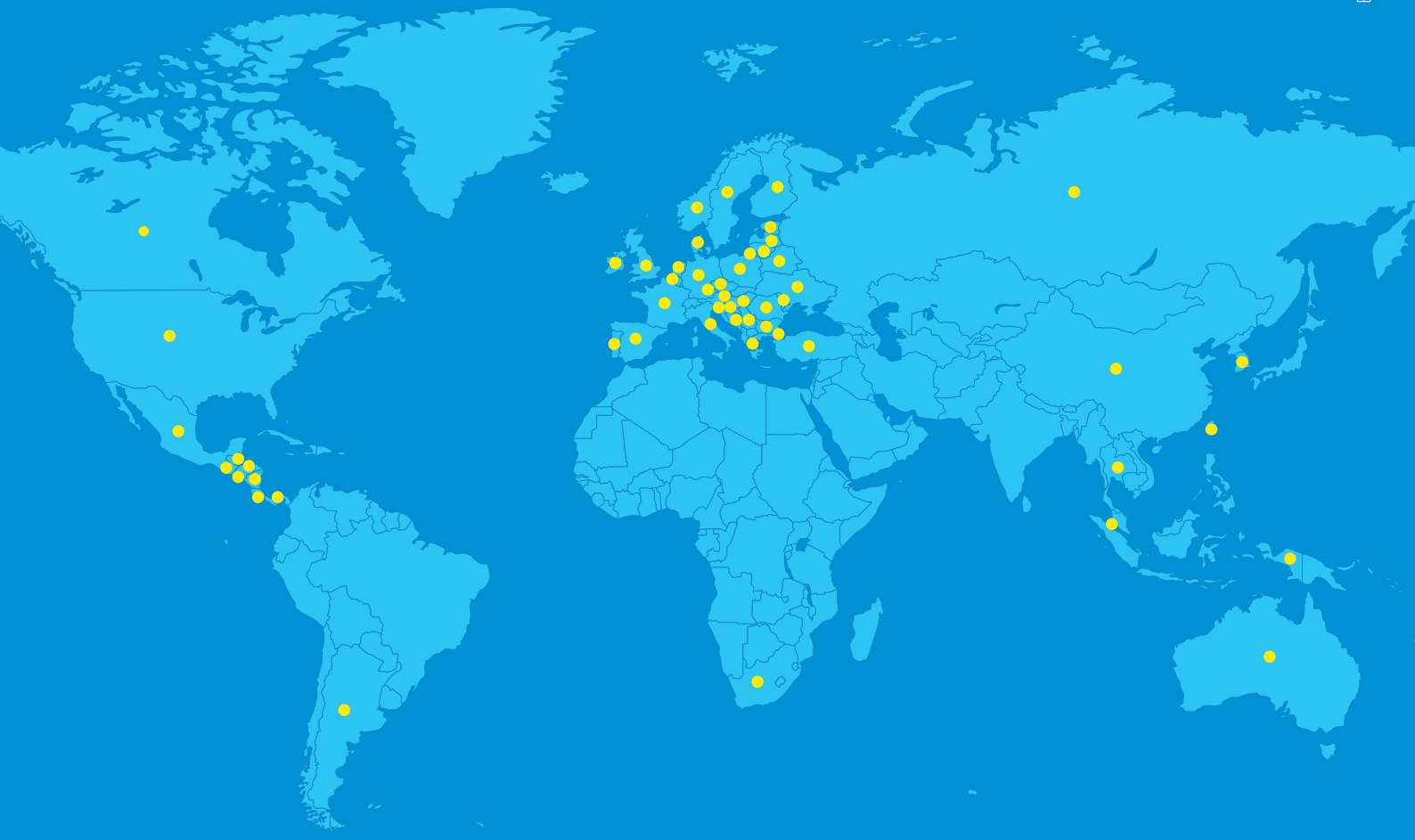
ABMESSUNG DES ANSCHLUSSES
(Norm DIN 11866)
DN15, DN 25, DN40

BENETZUNGSRADIUS
von 1,0 m bis 3,0 m

3-A SANITARY STANDARD LOGO
Unsere Garantie

EINE GLOBALE PRÄSENZ WELTWEIT.

BRC UA3 DE - ©PNR Italia, all rights reserved



PNR ITALIA SRL - Socio Unico
Via Gandini 2, 27058 Voghera (PV) Italy
Weitere Informationen finden Sie unter www.pnr.eu

Rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns für individuelle Lösungen!
+39 0383 344 611 info@pnr.it