

HACCP – Farbkennzeichnungskonzept



Das Farbkennzeichnungskonzept von R+M/Suttner für Hygieneanwendungen

Das Farbkennzeichnungskonzept von Suttner bietet einen pragmatischen Ansatz für die Lebensmittelindustrie, bei der die Herausforderung darin besteht, eine wirksame, hygienische Reinigung und eine erkennbar sichere, physikalische Umgebung zu gewährleisten und zwar in den folgenden Bereichen:

- » Produktionsanlagen für Lebensmittel und Getränke sowie die gesamte Lieferkette
- » Großküchen und Restaurants
- » Lebensmittelbereiche in Supermärkten und Geschäften

HACCP - Pistolen-Kits ST-2300, ST-2600, ST-2700

Kit beinhaltet Halbschale, Logoschild, Hebel mit Feststeller



R+M Nr.

202 300 473



R+M Nr.

202 300 474



R+M Nr.

202 300 472



R+M Nr.

202 300 471

Suttner Rotordüsen in 4 Farben



Kappen für Rotordüsen ST-357

R+M Nr.	C
020 007 411	grün
020 007 406	blau
020 007 412	rot
020 007 409	gelb

Kappen für Rotordüsen ST-456

R+M Nr.	C
020 001 047	grün
020 001 041	blau
020 001 048	rot
020 001 046	gelb

Kappen für Rotordüsen ST-458

R+M Nr.	C
020 001 031	grün
020 001 026	blau
020 001 032	rot
020 001 029	gelb

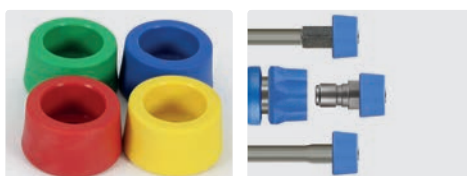
Düsenclips



Die Düsenclips bestehen aus lebensmittelrechtlich unbedenklichem Polypropylen und eignen sich für alle 1/4" Strahlrohre.

R+M Nr.	C
020 004 290	grün
020 004 255	blau
020 004 260	rot
020 004 230	gelb

Düsenstütze ST-11



- » Der Düsenstütze ST-11 ist geeignet für Düsen mit 1/4" AG.
- » Hergestellt aus lebensmittelrechtlich unbedenklichen Kunststoffen gemäß Richtlinie 1935/2004/EG.
- » Zum Befestigen wird der Düsenstütze bei der Düsenmontage zwischen der Düse und ihrer Aufnahme unverlierbar festgeklemt.

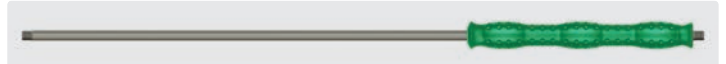
R+M Nr.	C
020 001 122	grün
020 001 149	blau
020 001 121	rot
020 001 123	gelb

Langlebiges und wirksames Zubehör

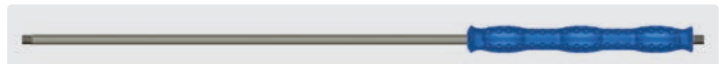
Alle speziellen Tools für die Lebensmittelindustrie von R+M/Suttner für hohe Hygieneanforderungen werden aus Materialien hergestellt, die die Richtlinie 1935/2004/EC und die Anforderungen der EU-Richtlinie 10/2011/EC hinsichtlich Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, erfüllen. Sie können bei hohen Temperaturen gereinigt werden, um Keime und Bakterien abzutöten. Alle Geräte sind langlebig, zur einfachen Reinigung komplett umspritzt und sehen lange Zeit ansprechend aus. Die Auswahl an effektiven Werkzeugen umfasst Sprüh- und Schaumpistolen, Sprühanlagen, Düsenstütze, Schaumlanzen und Schläuche mit bis zu vier Farbkennzeichnungsoptionen.

HACCP - Strahlrohre ST-29

Strahlrohr mit Isolierung ST-29 Cool & Compact. Angenehm ergonomisch geformter Griff. Geschlossene Oberfläche. Max. 400 bar / 150 °C



R+M Nr.	C	ISO	↔	M
200 029 317	1/4" AG	300 mm	900 mm	Edelstahl



R+M Nr.	C	ISO	↔	M
200 029 315	1/4" AG	300 mm	900 mm	Edelstahl



R+M Nr.	C	ISO	↔	M
200 029 318	1/4" AG	300 mm	900 mm	Edelstahl



R+M Nr.	C	ISO	↔	M
200 029 316	1/4" AG	300 mm	900 mm	Edelstahl