

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
78-01: SPRÜHREINIGUNGS-
GERÄTE, DIE DAZU
BESTIMMT SIND AN ORT
UND STELLE ZU BLEIBEN**

Diese **3-A-Hygienestandards behandeln die hygienischen Aspekte von Sprührefeinigungsgeräten**, 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

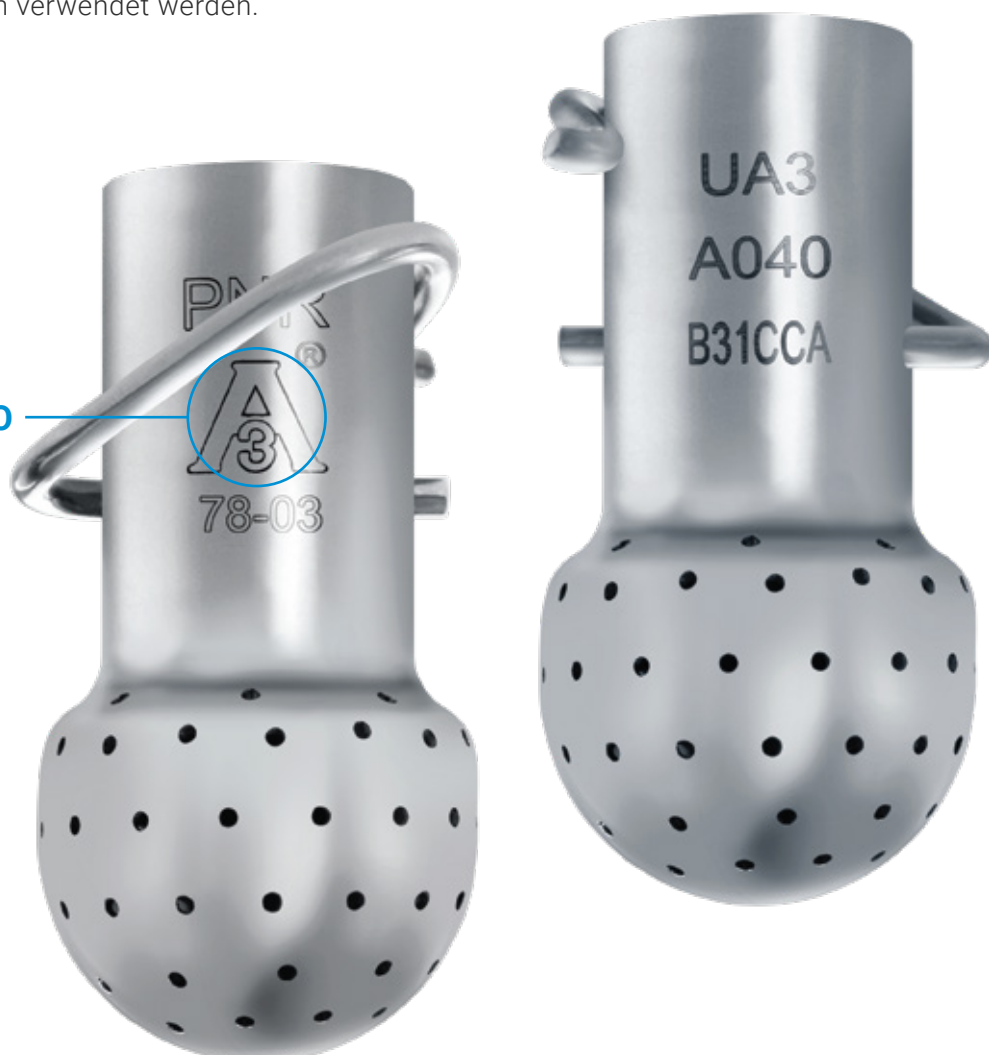
SPRÜHABDECKUNG
180° oben, 180° unten, 270° oben, 360°

ANSCHLUSS
Clip

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

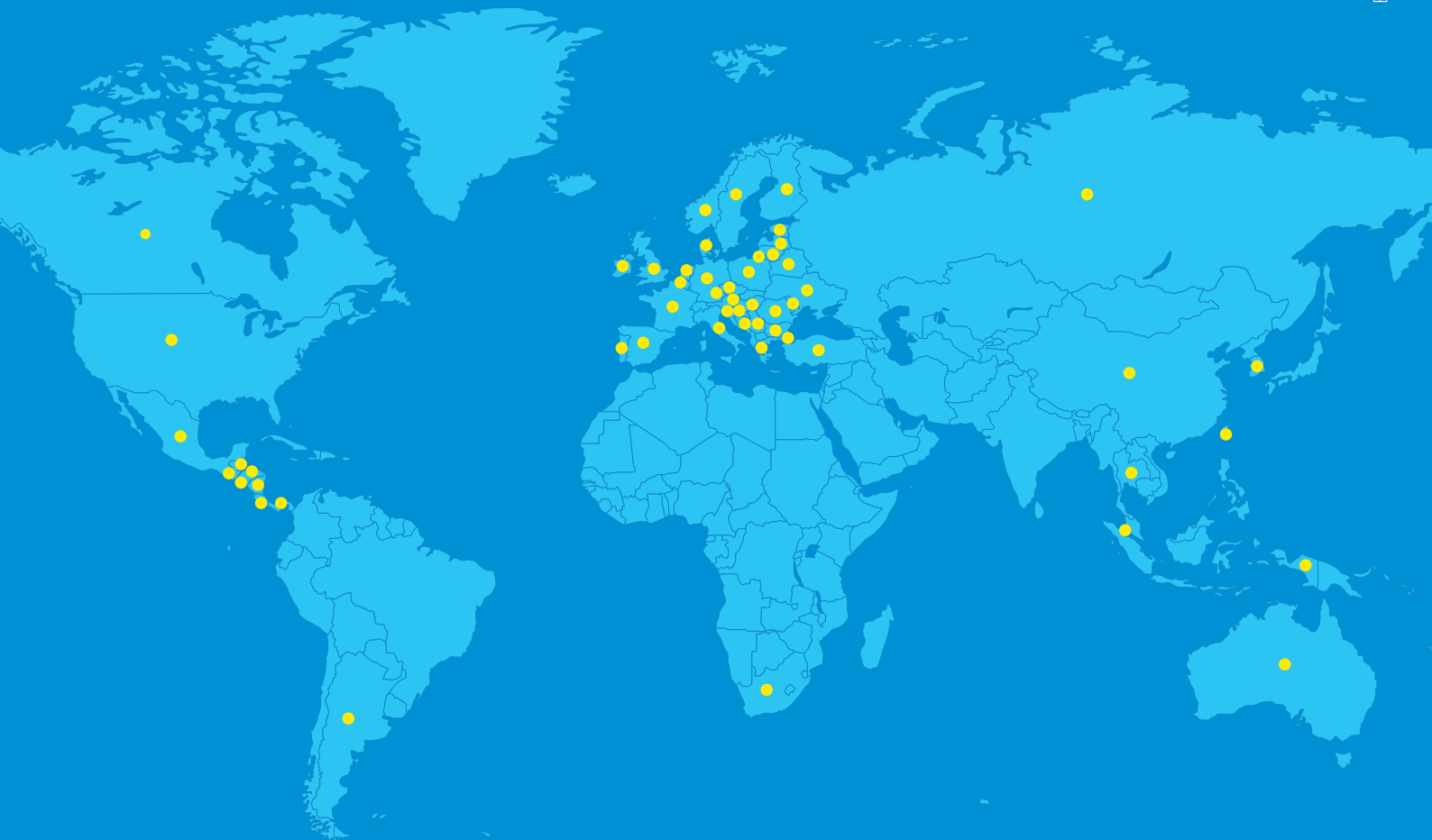
BENETZUNGSRADIUS
von 1,0 m bis 3,0 m

**3-A SANITARY
STANDARD LOGO**
Unsere Garantie



EINE GLOBALE PRÄSENZ WELTWEIT.

BRC UA3 DE - ©PNR Italia, all rights reserved



HAUPTSITZ:

PNR Italia srl Via Nenni/Gandini 27058 Voghera (PV) Italy
Phone +39 0383 344 611 Fax +39 0383 212 489
Email info@pnr.it Weitere Informationen finden Sie unter www.pnr.eu



VERTRIEB DURCH:

spraylab western europe gmbh Bahnhofstr. 7 83395 Freilassing/Germany
Phone +49 (0) 8654 4633 -0 Fax +49 (0) 8654 4633 -50
Email info@spraylabwe.eu Weitere Informationen finden Sie www.spraylabwe.eu