

## Checkliste für der Planung von Reinigungssystemen für Nahrungsmittelbetriebe

Datum:

Montage geplant in KW:

Firma:  Ansprechpartner:

Kommission:  Ansprechpartner:

1. Wie viel m<sup>2</sup> Fläche sind zu reinigen:  m<sup>2</sup>

2. Gewünschter Betriebsdruck:  25 bar  80 bar  bar

3. Gewünschte Förderleistung pro Spritzeinheit:  Liter

4. Anzahl der gleichzeitig betriebenen Spritzeinrichtungen  St.

5. Vorhandener Druck aus der Wasserleitung:  bar

6. Vorhandene Wassertemperatur:  °C

**7. Art der Chemieverorgung:**

a) zentral über separate Chemieleitungen zu den Entnahmestellen  St.

b) dezentral über Chemie Wandhalter  St.

c) Mittels Chemiedosierwagen (an die Entnahmestellen kuppelbar)  St.

**8. Anzahl und Arten der Entnahmestellen:**

a) Entnahmestelle Kugelhahn:  St.

b) Entnahmestelle Combijektor 1 (mit 1 einstellbaren Chemiedosierung)  St.

c) Entnahmestelle Universalstation (mit 2 einstellbaren Chemiedosierungen)  St.

**9. Anzahl und Art der Chemiedosierwagen:**

- a) mit Combijektor 1  St.
- b) mit Combijektor 2 (schwierigere Handhabung als UNI)  St.
- c) mit Universalstation 1-2  St.

**10. Anzahl der Spritzeinrichtungen:**

- a) Länge der Hochdruckschläuche m 

15	20	25	30
Anz.			
- b) Länge der Spritzrohre mm 

150	500	750
Anz.		

- c) Druckregler  St.

**11. Anzahl der Schlauchfroller „SRA“ mit automatischem Rückzug**  
(sinnvoll bei Schlauchlängen über 15 m)

St.

- „SRA“ Schwenkeinheit  St.

**12. Rohrleitung:**

- a) Art der Leitung: Druckwasserleitung:  m
- Luftleitung:  m
- Chemieleitung:  m
- b) Länge der Rohrleitung vom Druckaggregat aus:  m

- c) Ausführung in Stahlrohr verzinkt Bitte ankreuzen:

- d) Ausführung in Edelstahl verschweißt Bitte ankreuzen: