

MATERIÁLY TESTOVANÉ PRE POTRAVINÁRSKY PRIEMYSEL

Priemyselné spracovanie potravinárskych výrobkov často zahŕňa postupy rezania alebo drvenia, ktoré kladú vysoké nároky na použité nástroje. Okrem tvrdosti a odolnosti proti opotrebeniu vyžadujú absolútnu bezpečnosť z hľadiska zdravotných rizík, vyplývajúce z novej kontaminácie potravinárskych výrobkov spracovateľskými nástrojmi. Základným kritériom je vysoká odolnosť proti migrácii prvkov z ocele do potravinových produktov. Keďže každý prvok má rôzny toxikologický účinok na ľudský organizmus, je potrebné starostlivé zistenie jednotlivých migrujúcich prvkov, aby sa zabezpečila nezávadnosť potravinových produktov. Rada Európy v smernici presne definuje skúšobné podmienky pre rôzne druhy potravín, ako sú kontaktné časy a teploty ako aj hraničné hodnoty jednotlivých prvkov. Vybrané ocele BÖHLER s vysokou odolnosťou proti opotrebeniu a odolnosťou proti korózii boli testované na vhodnosť pre spracovanie potravinárskych výrobkov.

Testované ocele BÖHLER	Parametre tepelného spracovania			Podmienky testovania	
	Kaliaca teplota T_A [°C]	Popúšťacia teplota (2x2h) T_T [°C]	Tvrdosť HRC	Voda z vodovodu DIN 10531 100°C, 2 hod Test simuluje používanie v slabom kyslom a slanom médiu	Kyselina citrónová 5g/L 40°C, 10 dní Test simuluje dlhodobé používanie v kyslom médiu
BÖHLER M333 ISOPLAST	1000	250	52	X	X
BÖHLER M333 ISOPLAST	1000	525	48	X	
BÖHLER M340 ISOPLAST	1000	250	56	X	X
BÖHLER M340 ISOPLAST	1000	525	53	X	
BÖHLER M390 MICROCLEAN	1150	250	59	X	
BÖHLER M390 MICROCLEAN	1150	525	60	X	
BÖHLER M303	1000	620	33	X	X
BÖHLER N690	1050	150	60	X	

X: Limity neprekročené



Rakúska Agentúra pre zdravie a bezpečnosť potravín (AGES) testovala ocele BÖHLER. Testované vzorky ocelí boli v stave po tepelnom spracovaní, ktoré sa používa bežne v praxi. Výsledky skúšok sú uvedené v tabuľke, z ktorej vyplýva, ktoré materiály pri ktorých skúšobných podmienkach boli testované pozitívne. Pre testy boli použité štandardizované média a to voda z vodovodu a kyselina citrónová, ktoré predstavujú odlišné kategórie potravinárskych výrobkov. Podrobné informácie o skúškach, príslušných vyhláseniach o zhode a protokoloch o skúškach si môžete vyžiadať od obchodných spoločností BÖHLER, ktoré odrážajú súlad s nariadením (ES) č. 1935/2004 o materiáloch a predmetoch určených pre styk s potravinami a nariadenie (ES) č. 2023/2006 o správnej výrobní praxi pre materiály a predmety určené pre styk s potravinami.

VÝHODY MARTENZITICKÝCH ANTIKORÓZNYCH OCELÍ PRE POTRAVINÁRSKY PRIEMYSEL:

- Vysoká odolnosť proti opotrebeniu
- Menšia kontaminácia potravín vďaka odolnosti proti opotrebeniu
- Nižšie náklady na údržbu

APLIKÁCIE:

- Spracovanie mäsa
- Krájanie ovocia
- Strúhanie čokolády

voestalpine High Performance Metals Slovakia, s.r.o.

Čsl. armády 5622/5
03601 Martin, Slovensko
T. +421/43/421 2021
+421/43/421 2024
bohler@bohler.sk
www.bohler.sk