

KLINGER FOOD-LIJN

Uw productie food proof



- » Volledige certificeringen
- » Full traceability
- » Specifieke schone productieruimte

GEKWALIFICEERDE PRODUCTEN DIE HOGE KWALITEITSNORMEN WAARBORGEN

Wij garanderen dat alle producten uit onze 'Food-lijn', bestemd voor de voedingsmiddelen-, genotmiddelen- of farmaceutische industrie, voldoen aan alle eisen die de wetgeving hier aan stelt.

WET-EN REGELGEVING

- » EC 1935/2004 Food contact Materials (Europees)
- » FDA Food contact Materials (Amerikaans)
- » EG 2023/2006 Good Manufactures Practice (G.M.P.)
- » EU 10/2011 Plastic Information Measures (P.I.M.)
- » ISO 22000 (Voedselveiligheidsmanagement)

KLINGER FOOD-LIJN

- » Appendages
- » Afdichtingen
- » Deursystemen
- » Slangen

KLINGER BIEDT:

- » EC 1935/2004 en FDA goedgekeurde artikelen
- » Productiemethoden volgens GMP 2023/2006
- » Full traceability van afdichtingen
- » Food Grade certificaten tbv controlerende instanties
- » Duidelijke markering van EC 1935/2004 goedgekeurde artikelen
- » Gekwalificeerde producten die hoge kwaliteitsnormen waarborgen



FOOD PAKKINGEN

Geproduceerd in specifieke Clean Production Unit



- » Specifieke schone productieruimte
- » Full traceability
- » Duidelijke Food-markeringen
- » Volledige certificeringen
- » Passend advies



FOOD GRADE EN EC 1935/2004 GEKWALIFICEERDE PRODUCTEN DIE HOGE KWALITEITSNORMEN WAARBORGEN

- » Productie volgens G.M.P.
- » Materialen voldoen aan hoogste kwaliteitseisen:
PRODUCT: Migratie-eisen (EG 1935/2004 en EU 10/2011)
FOOD-GRADE VERPAKKING: Hersluitbaren FOOD-proof
HULPMIDDELEN: G.M.P. (EG 2023/2004)



AFDICHTINGEN VOOR LEVENSMIDDELEN TOEPASSING

Geschikt voor voedingsmiddelen en farmaceutische industrie



KLINGER FOOD AFDICHTINGEN:

KLINGER®Quantum

Deze pakking is uitermate geschikt voor alle 'utilities' in de levensmiddelen industrie.

KLINGER®top-chem 2003

De pakking voor al uw levensmiddelen toepassingen.

KLINGER®top-chem-2006

KLINGER®soft-chem

Levensmiddelen pakking voor de zwakkere flensverbindingen.

Klinger garandeert met de productiemethodes en procedures Full Traceability!



Klinger garandeert de kwaliteit van de afdichting volgens EU 1935/2004. Alle levensmiddelen-afdichtingen worden geproduceerd volgens EU 2023/2006 – GMP (Good Manufacturing Practice). Klinger FOOD afdichtingen voor levensmiddelen-toepassingen zijn gemarkeerd met het 'glas en vork' symbool, alsmede de naam/handelsmerk van Klinger. (Overeenkomstig Richtlijn EU 1935/2004 van het Europees parlement).

Zowel de KLINGER®top-chem als soft-chem voldoen aan de EU 10 / 2011, 'plastic materials in contact with food' en mogen direct in contact komen met voedingsmiddelen.

Productie van deze afdichtingen vindt plaats in een daarvoor bestemde schone ruimte. Daarbij wordt uitsluitend gebruik gemaakt van apparatuur die speciaal voor de voedingsmiddelen- en farmaceutische industrie geschikt is gemaakt. Alle afdichtingen worden per stuk verpakt en gemarkeerd voor full traceability. Onze GMP voldoet 100% aan de gestelde eisen volgens EU 2023/2006.

De gehele Klinger productieketen, vanaf het basisproduct tot en met de levering van het eindproduct, voldoet aan de EU 2023/2006. Met de hoogwaardige Klinger FOOD afdichtingen bent u zeker van een product dat voldoet aan de gestelde normering. FDA / EC 1935.

FOOD PAKKINGEN



KLINGER® QUANTUM FOOD

UNIVERSEEL INZETBAAR



UNIEKE VEZELMIX MET HNBR

Toepassing:

- » Oliën
- » Koolwaterstoffen
- » Zoutoplossingen
- » Koelmiddelen
- » Stoom
- » Chemicaliën
- » Gassen

T tot 350°C

P tot 60 Bar

KLINGER® soft-chem

HOGE COMPRESSIBILITEIT



GEËXPANDEERD PTFE

Toepassing:

- » Food
- » Reinigingsmiddelen
- » Spoelmiddelen
- » Kunststof en emaille flenzen

T tot 250°C

P tot 40 Bar

KLINGER® top-chem 2003

WEINIG VLOEINEIGING



VERSTERKT PTFE

Toepassing:

- » Food
- » Reinigingsmiddelen
- » Spoelmiddelen
- » Kunststof en/of glas/keramische leidingsystemen

T tot 250°C

P tot 60 Bar

KLINGER® top-chem 2005

WEINIG VLOEINEIGING



VERSTERKT PTFE

Toepassing:

- » Zware chemicaliën
- » Zuren
- » Oliën
- » Koolwaterstoffen
- » Zoutoplossingen
- » Koelmiddelen
- » Lage druk stoom
- » Gassen

T tot 250°C

P tot 60 Bar

KLINGER® top-chem 2006

WEINIG VLOEINEIGING



VERSTERKT PTFE

Toepassing:

- » Zware chemicaliën
- » Logen
- » Zoutoplossingen
- » Oliën
- » Koolwaterstoffen
- » Koelmiddelen
- » Lage druk stoom
- » Gassen

T tot 250°C

P tot 60 Bar

KLINGERFLEX®

GESCHIKT VOOR ZWAKKE FLENZEN



GEGOLFDE RVS INLAGE MET PTFE

Toepassing:

- » Zwakkere flenzen
- » Chemicaliën
- » Oliën
- » Koolwaterstoffen
- » Zoutoplossingen
- » Koelmiddelen
- » Lage druk stoom
- » Gassen

T tot 250°C

P tot 160 Bar

KLINGER® MAXIFLEX SPIRAL WOUND

GROOT VEERKRACHTIG HERSTELLEND VERMOGEN



GEWIKKELD ELEMENT MET PTFE

Toepassing:

- » Hoge drukken
- » Chemicaliën
- » Oliën
- » Koolwaterstoffen
- » Zoutoplossingen
- » Koelmiddelen
- » Stoom
- » Gassen

T tot 250°C

P tot 250 Bar

LATTYFLON 3206AL

SPECIFIEK ONTWIKKELD VOOR LEVENSMIDDELEN TOEPASSING



DROOG PTFE ZIJNDE
GEÏMPREGNEERD MET PTFE
SILICONEN SMEERMIDDELEN

Keurmerken:

- » FMPA toepassing met voedingsmiddelen
- » WRC toepassing met drinkwater
- » CRECEP-ACS
- » FDA conformity 21CFR.177.1550

T tot 280°C

P tot 100 Bar

LATTYFLON 4758

PLUNJERPOMPEN HOMOGENISATOREN MET VOEDINGSMIDDELEN



ARAMIDE/PTFE GAREN
GEÏMPREGNEERD MET PTFE

Keurmerken:

- » Smeermiddelen
- » Plunjerpompen
- » Homogenisatoren met voedingsmiddelen
- » Koolwaterstoffen
- » FDA conformity 21CFR.177.1550
- » EU directive 1935/2004

T tot 300°C

P tot 1000 Bar

LATTYFLON 2790

ECONOMISCH TYPE; UNIVERSEEL TOEPASBAAR



ACRYLIC VEZELS GEÏMPREGNEERD
MET INERT SMEERMIDDEL EN PTFE

Keurmerken:

- » FDA conform smeermiddel
- » EU directive 1935/2004

T tot 260°C

P tot 100 Bar

GEPRODUCEERD:

- » In speciale 'Clean Production' ruimte
- » Conform FDA & Norm EG1935/2004 en EU10/2011
- » Volgens G.M.P. (Good Manufacturing Practice)
- » Op aanvraag en per stuk verpakt
- » Met full traceability

WIJ LEVEREN OOK APPENDAGES, DEUREN EN SLANGEN VOOR DE FOOD!

