



Damstahl®
stainless steel solutions

Damstahl a/s
Danmarksvej 28
DK-8660 Skanderborg
T: +45 8794 4000
F: +45 8794 4151
damstahl@damstahl.com
dss.salg@damstahl.com



SUPER DAIRY®

- reducer risikoen for korrosionsangreb og bakterievækst!

Damstahls SUPER DAIRY-rør er den ideelle løsning til kritiske anvendelser. Med en specifik svejsemetode og en efterfølgende speciel kemisk behandling er risikoen for korrosionsangreb og bakterievækst minimeret.

Anløbninger og misfarvninger af svejsesømmen er reduceret betydeligt i forhold til hidtil kendte løsninger. Hygiejnen er forbedret, fordi den indvendige overflade og svejsningerne ruhedsmæssigt minimerer risikoen for, at urenheder fra produktionsprocessen sætter sig fast.

Fordele:

- Reducerer risiko for korrosionsangreb og bakterievækst
- Forbedrede svejseegenskaber
- Halverede Ra-værdier
- Proppede rørender
- Længere levetid - den rigtige løsning første gang



SUPER DAIRY - levnedsmiddelrør

Nedsat risiko for kritiske spalter

Normalt bliver rør samlet ved lasersvejsning. En udmærket proces, som i mange tilfælde giver et godt resultat. Det stiller dog store krav til tilretning af coilen. Risikoen ved lasersvejsning er, at der bliver dannet spalter på grund af bindingsfejl mellem svejsemetal og basismetall. Det er yderst kritisk, da det kan give bakteriedannelse og være initieringssted for spaltekorrosion.

Ved Damstahls SUPER DAIRY-rør anvender vi TIG-svejsning, som er en langsommere og mere omfattende svejseproces. Vi kan derfor bedre fjerne fejl opstået ved tilretning af coilen, end det er tilfældet ved lasersvejsning. Risikoen for kritiske spalter bliver dermed reduceret betydeligt.

Efterbehandling øger korrosionsbestandighed

Både anløbninger og urenheder kan svække korrosionsbestandigheden, men en passende efterbehandling kan rette op på svækkelserne. Alle Damstahls SUPER DAIRY-rør bliver efter svejsningen bejdset i salpetersyre-flussyre, som fjerner anløbninger og opløser urenheder, der ellers ville være i systemet.

Overfladefinish og leveringsform

Overfladeruheden er en vigtig faktor ved håndtering af fødevarer og medicinalvarer. Damstahls SUPER DAIRY-rør har en garanteret ruhed på maksimalt Ra 0,4 µm på de fri flader og 0,8 µm i længdesvejsningen. For at opretholde rørets fine og rene overflade er alle Damstahls SUPER DAIRY-rør efter endt overfladebehandling og tørring blevet tilproppet. Det eliminerer risikoen for tilførsel af urenheder under transport eller anden håndtering.

Lang levetid

Stålets kvalitet og selve fremstillingen af Damstahl SUPER DAIRY-røret bidrager til en øget korrosionsbestandighed. Du får den rigtige løsning i første omgang og et visuelt flot rør med en lang levetid. Du nedsætter med andre ord risikoen for reparationer og tilretninger, som kan betyde dyre driftsstop, forsinkelser og øgede omkostninger, der i sidste ende har betydning for bundlinjen.

For yderligere oplysninger om Damstahl SUPER DAIRY-rør se www.damstahl.dk eller kontakt Brian Sejr på telefon 8794 4041 eller på bs@damstahl.com

SUPER DAIRY	
Indv. eftervalset svejsesøm, ikke glødede, dobbeltbejdsede, indv. Ra max 0,4 µm, svejsesøm Ra max 0,8 µm, rørender med propper.	
Tot.: EN/ISO 1127 D4/T3, EN 10217-7, kl. 1	
L: 6.000 mm -0/+50 mm	
Cert.: EN 10204/3.1	

Dimension	Kg/m	EN 1.4404 Uslebne	EN 1.4404 Slebne K. 180/220
		Varenr.	Varenr.
25,0 x 1,20	0,72	33442	33449
38,0 x 1,20	1,11	33443	33450
51,0 x 1,20	1,50	33444	33451
63,5 x 1,50	2,33	33445	33452
76,1 x 1,60	2,99	33446	33453
76,1 x 2,00	3,71	33447	33454
101,6 x 2,00	4,99	33448	33455