

INNOVATION & SOLUTION

TM4 RIVESTE L'OTTONE PER USO ALIMENTARE



Olab migliora la qualità della vostra vita.

Il nuovo trattamento TM4 è un rivestimento realizzato appositamente per consentire il contatto diretto con gli alimenti.



PERFETTI FINO ALL'ULTIMO DETTAGLIO





UNA BUONA SALUTE COMINCIA DALLA BASE

La pluridecennale esperienza di costruttore di elettrovalvole e raccordi destinati al piccolo elettrodomestico ha consentito ad Olab di sviluppare nel tempo un'attività di ricerca e sviluppo attenta a risolvere le problematiche più sentite da parte dei propri clienti. Una parte di questa costante ricerca ha riguardato lo sviluppo nel corso del tempo di una serie di trattamenti superficiali in grado di ottemperare alle sempre più restrittive normative internazionali nell'ambito del settore alimentare.

In questa ottica vanno inquadrati i trattamenti fino a questo punto applicati sui nostri prodotti:

- TM1 (risponde ai requisiti della normativa americana NSF/ANSI ST51 (food equipment materials);
- TM2 (risponde ai requisiti della normativa americana NSF/ANSI ST51 (food equipment materials), NSF/ANSI STD 61 (drinking water system components sezione 8-ph5 hot commercial 82°C), conformità al reg. europeo 1935:2004;
- TM3 (conformità al reg. europeo 1935:2004 solo in particolari condizioni)

La nostra attività di ricerca e sviluppo nel campo dei trattamenti superficiali non si è mai fermata ed oltre ai trattamenti superficiali appena elencati (testimoniati dalle numerose certificazioni acquisite), è stato sviluppato un nuovo e rivoluzionario trattamento in grado di inibire la migrazione dei metalli pesanti garantendo al contempo il mantenimento delle caratteristiche organolettiche del fluido. Il frutto di quasi un anno di intense ricerche è sfociato nel **nuovo trattamento denominato TM4** che, grazie al deposito elettrolitico di un doppio strato di prodotti atossici, rende la superficie del metallo (ottone oppure acciaio) "impermeabile" inibendola al cedimento di elementi potenzialmente nocivi.





NORMATIVE DI RIFERIMENTO DEI TEST EFFETTUATI

DM n° 34 del 21-03-73 (SO della GU N° 104 del 20-04-73) e successivi decreti applicativi, DM 174/2004.Reg. CE n° 1935/2004. Direttiva 98/83/CE e D.lgs. 21-02-01:

1 . C E S S I O N E D E I M E T A L L I P E S A N T I

È stata effettuata un'analisi spettrometrica ottica di emissione al plasma (ICP) sul liquido di cessione ottenuto dal contatto tra il campione testato ed il liquido simulante, ottenendo i seguenti risultati:

Liquidi Simulanti	Condizione di Contatto	Esito Test
Acqua distillata	30 minuti a 100°C contatto ripetuto	Positivo
Acqua distillata	48 ore a 100°C	Positivo
Acqua distillata	10 giorni a 100°C	Positivo

2 . T E S T S E N S O R I A L E G U S T A T I V O

L'esame gustativo consiste in una valutazione della differenza di sapore tra l'acqua neutra e quella erogata dopo il contatto con il campione, con attribuzione di un punteggio variabile da 0 (nessuna differenza di sapore percepibile) a 4 (differenza di sapore molto netta). Il risultato finale è espresso attraverso una media aritmetica dei punteggi ottenuti.

Condizione di Contatto	Esito Test
30 minuti a 100°C contatto ripetuto	Positivo
48 ore a 100°C	Positivo
10 giorni a 100°C	Positivo

TM4 MIGLIORA LA QUALITÀ DELLA VOSTRA VITA

Sulla base dei test effettuati presso il laboratorio accreditato CSI, il trattamento TM4 risulta essere assolutamente idoneo al contatto con acqua destinata al consumo umano nel pieno rispetto delle normative di riferimento DM n° 34 del 21-03-73 (SO della GU N° 104 del 20-04-73) e successivi decreti applicativi, DM 174/2004. Reg. CE n° 1935/2004. Direttiva 98/83/CE e D.lgs. 21-02-01.



TEST EFFETTUATI PRESSO I LABORATORI





PERFETTI FINO ALL'ULTIMO DETTAGLIO

