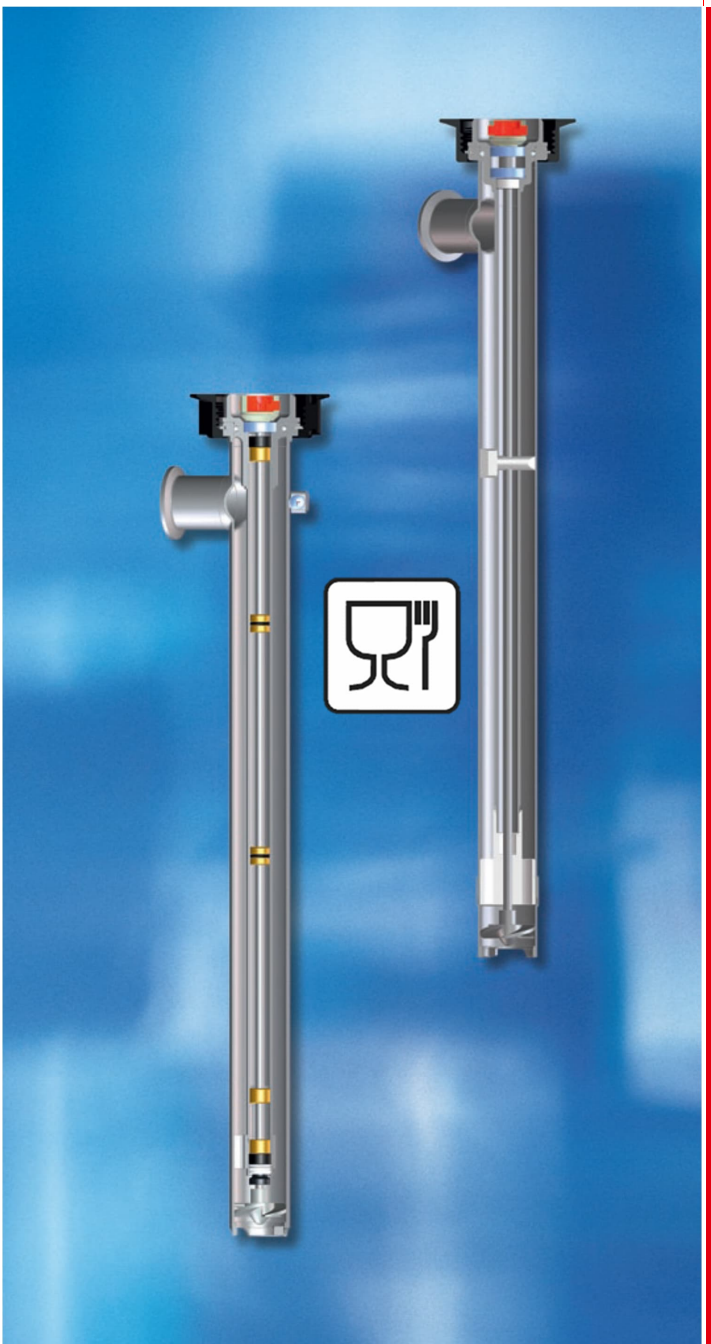
Originalanhang
Original attachment
Annexe originale



Fass– und Containerpumpen
FP 427 S-43/38 FOOD
FP 430 Ex S-41/38 FOOD

Seite 3 – 9

Drum and container pumps
FP 427 S-43/38 FOOD
FP 430 Ex S-41/38 FOOD

Page 10 – 16

Pompes vide-fûts
FP 427 S-43/38 FOOD
FP 430 Ex S-41/38 FOOD

Page 17 - 23

Achtung

Lesen Sie die allgemeine Betriebsanleitung für Fass- und Containerpumpen und die mitgelieferten produktspezifischen Anhänge, bevor Sie die Pumpe in Betrieb nehmen!
Lesen Sie vor dem Fördern brennbarer Flüssigkeiten bzw. bei Verwendung des Motors oder der Pumpe im explosionsgefährdeten Bereich unbedingt den Anhang „Explosionsschutz Fass- und Containerpumpen“.

Attention

Read the main operating instructions for drum and container pumps and the included product-specific attachments before operating the pump!
Before pumping flammable liquids or when using the motor or the pump in a hazardous area, be sure to read the attachment "Ex-Protection drum and container pumps".

Attention

Lisez la notice d‘instructions générale pour les pompes vide-fûts ainsi que les annexes spécifiques aux produits avant de mettre la pompe en service !
Lisez impérativement l'annexe « Pompes vide-fûts antidéflagrantes » avant de pomper des liquides inflammables ou d'utiliser le moteur et la pompe dans une zone à risque d’explosion.

1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Pumpe FP 430 Ex S-41/38 FOOD wird zur optimierten Fass-, Container- und Behälterentleerung von Lebensmitteln, im speziellen von Alkoholen oder alkoholhaltigen Lebensmitteln, eingesetzt.

Die Hygienepumpe FP 427 S-43/38 FOOD wird zur sterilen Förderung von Lebensmitteln, Kosmetika oder pharmazeutischen Produkten eingesetzt.

Die Pumpen sind konform mit den allgemeinen Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen. Außerhalb der EU sind andere nationale Vorschriften zu beachten. In den USA werden Pumpen eingesetzt, die FDA konform sind (CFR 21 Part – Food and Drugs) oder eine 3-A-Zulassung haben.

Die Pumpen zum Fördern von Lebensmitteln nach Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 sind geeignet für den Mehrwegkontakt mit allen Lebensmittelkategorien, sofern eine Kontaktzeit von 24 h und eine Kontakttemperatur von 40 °C einschließlich einer kurzzeitigen Erhitzung auf max. 85 °C nicht überschritten werden.

Gefahr!
Beim Fördern von leicht brennbaren Flüssigkeiten und / oder in explosionsgefährdeter Umgebung unbedingt Anhang „Explosionsschutz Fass- und Containerpumpen beachten.

2 Pumpenbeschreibung

2.1 Pumpe mit Gleitringdichtung FP 430 Ex S-41/38 FOOD

Die Fasspumpe FP 430 Ex S-41/38 FOOD mit Gleitringdichtung ist zum Fördern von Flüssigkeiten geeignet, die zum Auskristallisieren und Aushärten neigen. Die Flüssigkeit dringt nicht in das Innenrohr. Die Welle kommt daher nur im Rotorbereich mit der Flüssigkeit in Kontakt.
Die Gleitringdichtung (10) dichtet das Innenrohr (4) gegen die Flüssigkeit ab, es dringt keine Flüssigkeit in das Innenrohr. Die Welle kommt daher nur im Rotorbereich mit der Flüssigkeit in Kontakt.

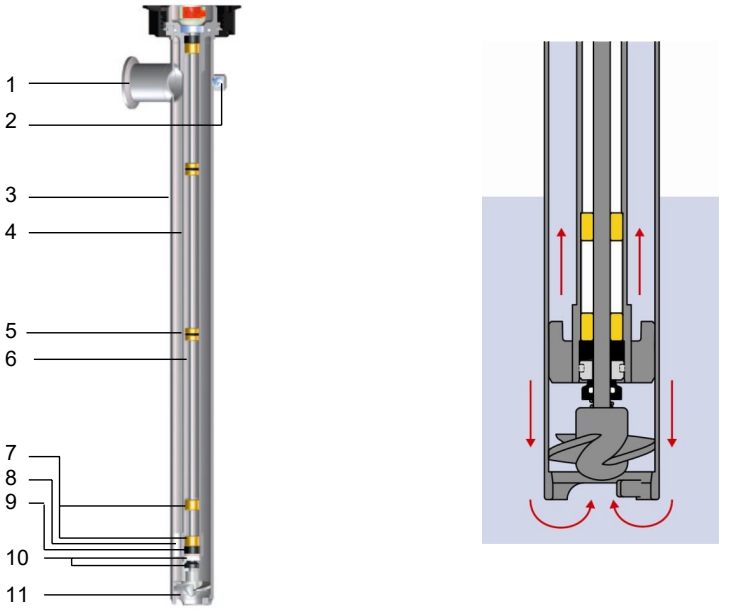


Abb. 1: Schnitt durch FP 430 Ex S-41/38 FOOD (exemplarische Darstellung)

Position	Bezeichnung
1	Clampanschluss 1 ½“
2	Anschluss für Potenzialausgleich
3	Außenrohr
4	Innenrohr
5	Stützlager
6	Welle
7	Gleitlager
8	Zentrierstern
9	Radialwellendichtring
10	Gleitringdichtung
11	Rotor

2.2 FP 427 S-43/38 FOOD

Die Pumpe lässt sich zur schnellen Komplettreinigung einfach zerlegen und zusammenbauen.
Bei den Abbildungen handelt es sich um exemplarische Beispiele.

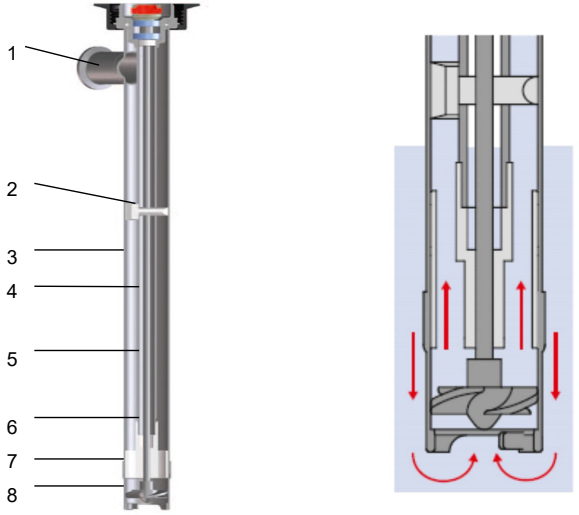


Abb. 2: Schnitt durch FP 427 S-43/38 FOOD und Funktionsprinzip (exemplarische Darstellung)

Position	Bezeichnung
1	Clampanschluss 1 ½“
2	Stecklager
3	Außenrohr
4	Innenrohr
5	Welle
6	Entlastungsöffnungen
7	Lagergehäuse
8	Rotor

3 Reinigung

3.1 FP 430 Ex S-41/38 FOOD

> Netzstecker ziehen bzw. Druckluft absperren und Anschluss lösen.
> Die Überwurfmutter (Verbindung zwischen Motor und Pumpe) lösen.
> Den Motor von der Pumpe abnehmen.

Achtung!

> Den Motor nicht über aggressiven Dämpfen lagern.

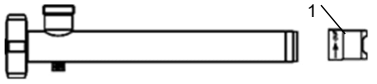
3.2 Demontage der Pumpe FP 430 Ex S-41/38 FOOD zur Reinigung

> Innenrohr herausziehen.
> Einzelteile bzw. Komponenten mit geeigneten Reinigungsmitteln reinigen.
> Interne Betriebsanweisungen beachten.

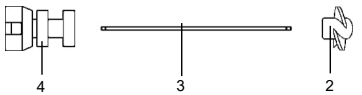
Der Zusammenbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

3.3 Demontage der Pumpe FP 427 S-43/38 FOOD zur Reinigung

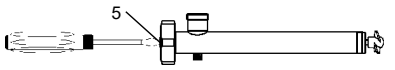
> Fußstück (1) abschrauben (Achtung Linksgewinde).



> Den Rotor (2) herausschrauben und die Welle (3) mit dem Kupplungskäfig und dem Kugellager (4) herausdrücken.

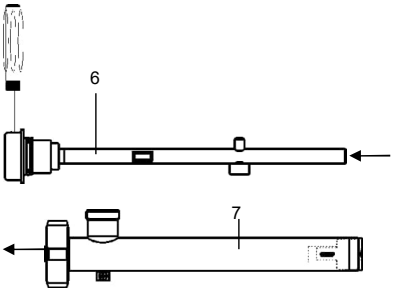


> Dabei mit geeignetem Schraubendreher die Welle festhalten (5).

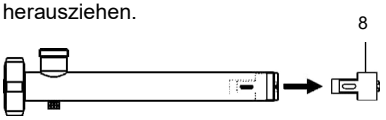


> Löst sich die Lagerung zuerst, den Rotor wieder auf die Welle schrauben und die Welle einige Gewindegänge in die Lagerung zurückschrauben.
> Durch einen leichten Schlag auf den Rotor die Lagerung nach oben herausdrücken, abschrauben und aus dem Innenrohr herausziehen.
> Die Welle mit dem Rohr aus dem Innenrohr herausziehen.
> Den Rotor abschrauben.

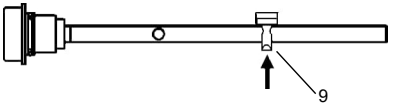
> Das Innenrohr (6) mit Hilfe eines geeigneten Schraubendrehers durch leichte Drehbewegungen nach rechts aus dem Außenrohr (7) herausziehen.



> Das Lagergehäuse (8) mit einem geeigneten Werkzeug aus dem Außenrohr herausziehen.



> Die Stecklager (9) aus dem Innenrohr herausdrücken und durch leichte Drehbewegungen ganz herausziehen.

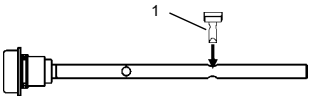


Information/Hinweis
Die max. Temperatur bei der Reinigung der Fasspumpe FP 427 S-43/38 FOOD beträgt 130 °C.
Eine Sterilisation der Pumpe in Autoklaven ist möglich durch:

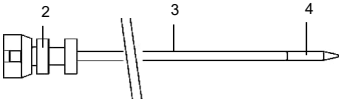
- Bestrahlen
- Trockenerhitzen
- Gasbehandlung
- und chemische Behandlung

3.4 Zusammenbau der Pumpe FP 427 S-43/38 FOOD nach der Reinigung

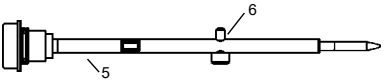
> Die Stecklager (1) in das Innenrohr drücken und durch leichte Drehbewegungen am Innenrohr anlegen.



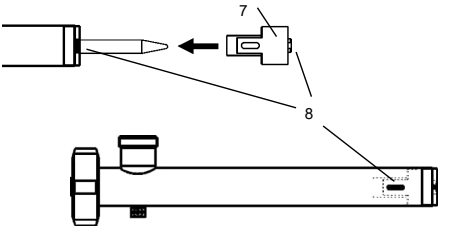
> Die Lagerung (2) (Kupplungskäfig mit Kugellager) auf die Welle (3) aufschrauben und leicht anziehen.



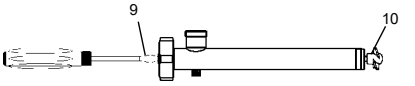
> Auf die andere Seite der Welle die Montagespitze (4) aufschrauben.
> Die Welle in das Innenrohr (5) einschieben und fest in den "Sitz" drücken.



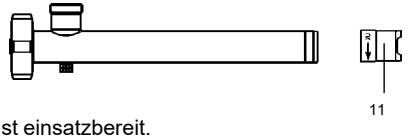
> Durch leichtes Verdrehen der Stecklager (6) die Leichtgängigkeit der Welle prüfen.
> Das montierte Innenrohr in das Außenrohr schieben.
> Das untere Lagergehäuse (7) über die Montagespitze in das Außenrohr drücken (von Hand), so dass diese in den Arretierungen (8) liegt.



> Mit geeignetem Schraubendreher die Welle motorseitig festhalten (9).



> Die Montagespitze abschrauben.
> Den Rotor aufschrauben (10).
> Das Fußstück (11) von Hand zuschrauben.



Die Pumpe ist einsatzbereit.

4 Verschleißteile

4.1 FP 430 Ex S-41/38 FOOD

Bezeichnung	
Kupplungsstern	10-410 14 028
Kupplungskäfig	10-420 51 275
O-Ring (FKM) Ø 32 x 3	10-925 63 017
Wellendichtring (FKM)	10-925 11 001
Gleitringdichtung kpl. (FKM)	10-958 25 122
Rotor (1.4581)-../38	10-420 24 284

Ausführliche Angaben finden Sie in den jeweiligen Ersatzteillisten.

4.2 FP 427 S-43/38 FOOD

Bezeichnung	Bestell-Nr.
Kupplungskäfig	10-427 21 048
Wellendichtring (FKM)	10-925 11 003
Lager (ET 700 mm = 2 Stück) (ET 1000 mm = 3 Stück) (ET 1200 mm = 4 Stück)	10-427 21 012
O-Ring (FKM) Ø 32 x 3	10-925 63 017
Überwurfmutter	10-907 90 070
Rotor (1.4581)-../38	10-420 24 284

Ausführliche Angaben finden Sie in den jeweiligen Ersatzteillisten.

1 Intended use

The pump FP 430 Ex S-41/38 FOOD is used for optimised emptying of drums and containers for food, in particular alcohols or alcohol-containing food.

The sanitary pump FP 427 S-43/38 FOOD is used for the sterile pumping of food, cosmetics or pharmaceutical products.

The pumps correspond to the general requirements of Regulation (EC) No 1935/2004 of 27 October 2004 on materials and articles intended to come into contact with food. Outside the EC other national regulations are to be observed. In the US pumps are used that are conform to FDA (CFR 21 Part - Food and Drugs) or 3-A approved.

The pumps made for transferring food acc. to Regulation (EC) No. 1935/2004 are suitable for multiple contacts with all food categories provided a contact time is not exceeded by 24 h and a contact temperature of 40 °C, including a brief heating to a maximum of 85 °C.

Danger!
On transferring highly combustible liquids and/or in hazardous areas it is absolutely necessary to observe the attachment “Ex-Protection drum and container pumps“

2 Description of pump

2.1 FP 430 Ex S-41/38 FOOD

The FP 430 Ex S-41/38 FOOD pump with a mechanical seal is suitable for pumping liquids which tend to crystallise and harden. The liquid does not penetrate into the inner tube. The shaft therefore only contacts the liquid in the rotor area.

The mechanical seal seals the inner tube towards the fluid. In this way, the seal prevents the fluid from getting into the inner tube. The shaft is in contact with the fluid only in the area of the impeller.

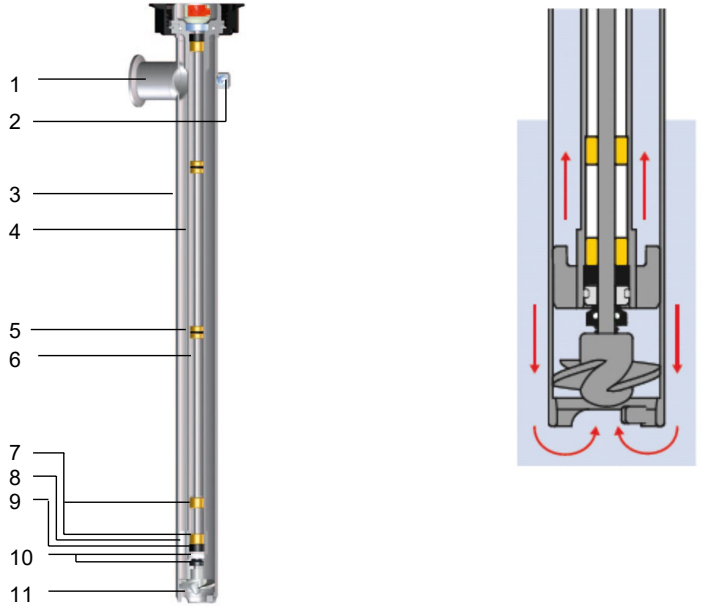


Fig. 1: Cross-section of FP 430 Ex S-41/38 FOOD (sample view)

Position	Designation
1	Clamp connection 1 ½"
2	Connection for equipotential bonding
3	Outer tube
4	Inner tube
5	Bearing support
6	Shaft
7	Sliding bearing
8	Centering star
9	Radial shaft seal
10	Mechanical seal
11	Impeller

2.2 FP 427 S-43/38 FOOD

The pump can easily be disassembled and assembled for fast complete cleaning.
The illustrations are merely exemplary.

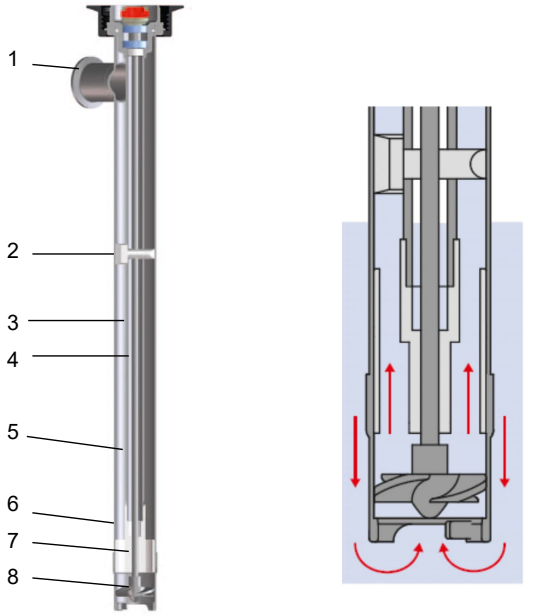


Fig. 2: Cross-section of FP 427 S-43/38 FOOD and operating principle (sample view)

Position	Designation
1	Clamp connection 1 ½”
2	Plug-in bearing
3	Outer tube
4	Inner tube
5	Shaft
6	Relief opening
7	Bearing housing
8	Impeller

3 Cleaning

3.1 FP 430 Ex S-41/38 FOOD

> Disconnect the mains plug or shut off the compressed air and release the connection.
> Loosen the union nut (connection between motor and pump).
> Take the motor off the pump.

Attention!
- Never store the motor in areas in which corrosive vapours exist.

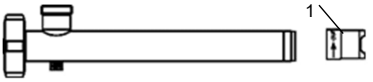
3.2 Disassembly of pump FP 430 Ex S-41/38 FOOD for cleaning

> Pull out the inner tube
> Clean items or components with appropriate detergents.
> Observe internal operating instructions.

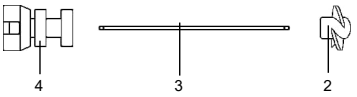
The assembly is done in reverse order

3.3 Disassembly of pump FP 427 S-43/38 FOOD for cleaning

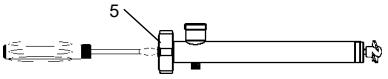
> Unscrew the foot piece (1) (mind the left-hand thread).



> Unscrew the impeller (2) and push out the shaft (3) together with the coupling cage and the ball bearing (4).

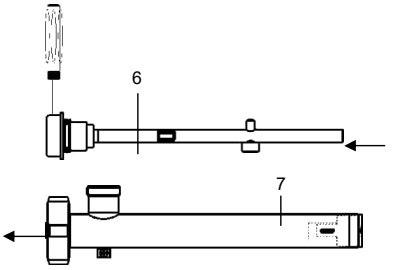


> To this end, use an appropriate screwdriver to hold the shaft (5).



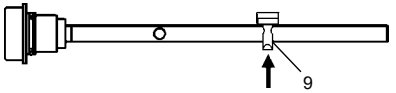
> If the bearing detaches first, screw the impeller back onto the shaft and screw the shaft back into the bearing a few turns.
> Give the impeller a light blow to push the bearing up and out; unscrew it and pull it out of the inner tube.
> Pull the shaft out of the inner tube together with the impeller.
> Unscrew the impeller.

> Use an appropriate screwdriver to pull the inner tube (6) out of the outer tube (7) by gently turning it to the right.



> Use an appropriate tool to pull the bearing housing (8) out of the outer tube.

> Press the closed bearing (9) out of the inner tube and pull out completely with slight rotating movements.

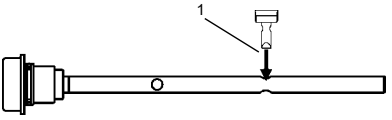


Note
The maximum temperature for cleaning of drum pump FP 427 S-43/38 FOOD is 130 °C.
It is possible to sterilise the pump in the autoclave through:

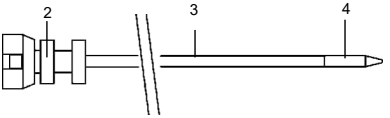
- radiation
- dry heating
- gas treatment and
- chemical treatment.

3.4 Assembly of pump FP 427 S-43/38 FOOD after cleaning

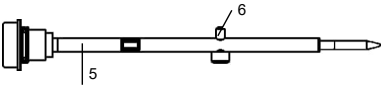
> Push the closed bearings (1) into the inner tube and position them on the inner tube by gently turning them.



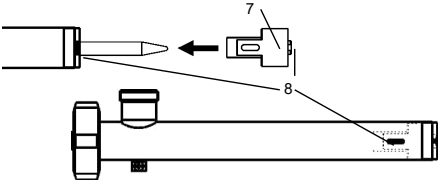
> Screw the bearing (2) (coupling cage with ball bearing) onto the shaft (3) and tighten it slightly.



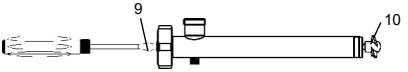
> Screw the mounting tip (4) onto the other end of the shaft.
> Push the shaft into the inner tube (5) and push it firmly into position.



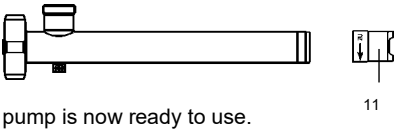
> Slightly turn the closed bearings (6) to make sure that the shaft can easily be moved.
> Push the assembled inner tube into the outer tube.
> Push the lower bearing housing (7) over the mounting tip into the outer tube (by hand), so that it engages in the catches (8).



> Use an appropriate screwdriver to hold the shaft on the motor side (9).



> Unscrew the mounting tip.
> Screw the impeller (10) on.
> Screw the base piece (11) manually.



The pump is now ready to use.

4 Wearing parts

4.1 FP 430 Ex S-41/38 FOOD

Designation	Part no.
Coupling star	10-410 14 028
Coupling cage	10-420 51 275
O-ring (FKM) Ø 32.2 x 3	10-925 63 017
Shaft seal (FKM)	10-925 11 001
Mechanical seal cpl.	10-958 25 122
Impeller (1.4581) -../38	10-420 24 284

For detailed specifications, please refer to the corresponding spare parts lists.

4.2 FP 427 S-43/38 FOOD

Designation	Part no.
Coupling cage	10-427 21 048
Shaft seal (PTFE)	10-925 11 003
Bearing (Immersion length 700 mm = 2 pieces) (Immersion length 1000 mm = 3 pieces) (Immersion length 1200 mm = 4 pieces)	10-427 21 012
O-ring (FKM) Ø 32.2 x 3	10-925 63 017
Union nut	10-907 90 070
Impeller (1.4581)-../38	10-420 24 284

For detailed specifications, please refer to the corresponding spare parts lists.

1 Utilisation conforme

La pompe FP 430 EX S-41/38 FOOD est utilisée pour le transfert optimisé de différents liquides, en particulier d'alcool ou des denrées alimentaires contenant de l'alcool.

La pompe sanitaire FP 427 S-43/38 FOOD est utilisée pour le transfert des produits alimentaires, cosmétiques ou pharmaceutiques.

Les pompes sont conformes aux exigences du Règlement (CE) No. 1935/2004 du 27 Octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires. Dans tout autre pays il faut respecter les directives nationales. Aux Etats-Unis des pompes (et accessoires) sont utilisés qui sont conformes à FDA (CFR 21 Part – Food and Drugs) ou agrées selon la norme 3A.

Les pompes pour le transfert des denrées alimentaires conviennent au contact répété avec des denrées alimentaires de toutes catégories, pourvu qu'une durée de contact n'excède pas 24h et une température de 40°C (y compris un réchauffement à courte terme à 85°C maxi).

Danger!
Avant de pomper des liquides inflammables et/ou dans une zone à risqué d'explosion lisez impérativement l'annexe « Pompes vide-fûts antidéflagrantes ».

2 Description de la pompe

2.1 Pompe à garniture mécanique FP 430 Ex S-41/38 FOOD

La pompe vide-fûts FP 430 Ex S-41/38 FOOD avec garniture mécanique convient au transfert de liquides ayant tendance à la cristallisation et au durcissement. Le liquide ne s'infiltre pas dans le tube intérieur. L'arbre n'est donc en contact avec le liquide qu'au niveau de la turbine.
Sur la pompe FP 430 Ex S-41/38 FOOD, la garniture d'étanchéité étanchéifie le tube intérieur par rapport au fluide. Elle empêche ici le liquide pompé de pénétrer dans le tube intérieur. Ce n'est qu'au niveau de la turbine que l'arbre entre en contact avec le fluide.

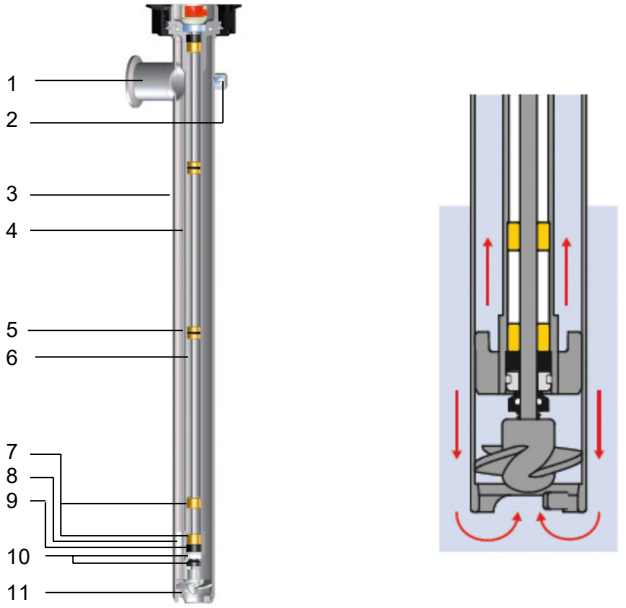


Fig. 1: Coupe de la FP 430 Ex S-41/38 FOOD (exemple)

Repère	Désignation
1	Raccord Clamp 1 1/2"
2	Raccord pour compensation équipotentielle
3	Tube extérieur
4	Tube intérieur
5	Palier de support
6	Arbre
7	Palier glissant
8	Etoile de centrage
9	Joint d'étanchéité radial
10	Garniture d'étanchéité
11	Turbine

2.2 FP 427 S-43/38 FOOD

La pompe est facile à démonter et à remonter la pompe pour un nettoyage ou une stérilisation.
Les illustrations ne servent que d'exemples.

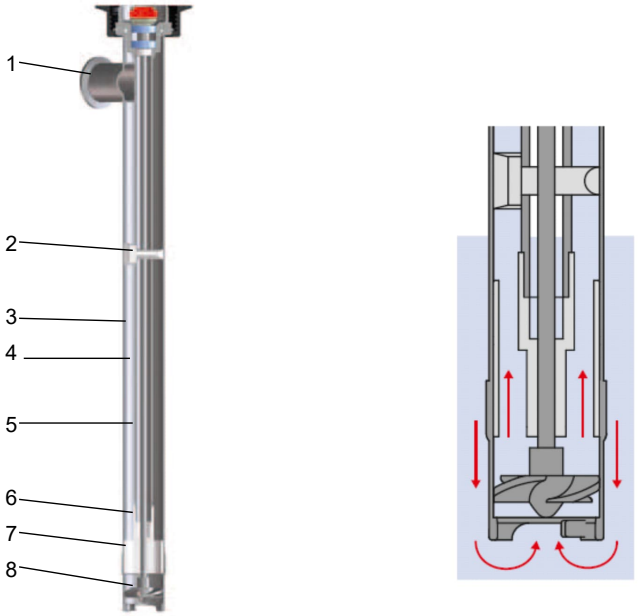


Fig. 2: Vue en coupe de la FP 427 S-43/38 FOOD et principe de fonctionnement (exemple)

Repère	Désignation
1	Raccord Clamp 1 1/2"
2	Palier fermé
3	Tube extérieur
4	Tube intérieur
5	Arbre
6	Orifice de délestage
7	Carter de palier
8	Turbine

3 Nettoyage

3.1 FP 430 Ex S-41/38 FOOD

> Débrancher la fiche secteur, couper l'alimentation en air comprimé et ouvrir le raccordement.
> Desserrer l'écrou-raccord (liaison entre le moteur et la pompe).
> Séparer le moteur de la pompe.

Attention !
- Ne pas entreposer le moteur dans des endroits exposés à des vapeurs corrosives.

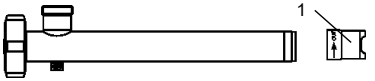
3.2 Démontage de la pompe FP 430 Ex S-41/38 FOOD pour nettoyage

> Retirer le tube intérieur
> Nettoyer des pièces détachées et composantes avec un détergent approprié.
> Observer des instructions internes.

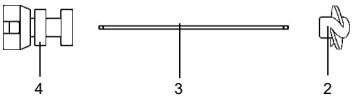
L'assemblage se fait dans l'ordre inverse.

3.3 Démontage de la pompe FP 427 S-43/38 FOOD pour nettoyage

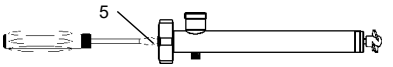
> Dévisser la pièce embase (1) (attention filet à gauche).



> Dévisser la turbine (2) et pousser l'arbre (3) avec la cage d'accouplement et le roulement à billes (4)



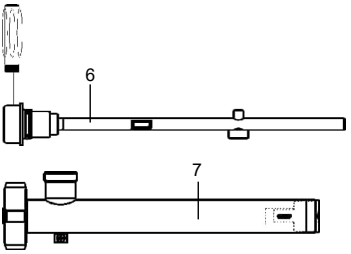
> Maintenir l'arbre à l'aide d'un tournevis bien adapté (5).



> Si le roulement se détache en premier, revisser la turbine sur l'arbre et visser l'arbre dans le roulement pour quelques pas de vis.

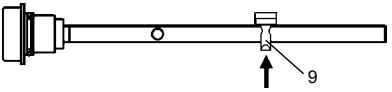
> Donner un léger coup sur la turbine pour faire légèrement ressortir le roulement vers le haut, le dévisser et le retirer du tube intérieur.
> Retirer l'arbre avec la turbine du tube intérieur.
> Dévisser la turbine.

> Retirer le tube intérieur (6) du tube extérieur (7) à l'aide d'un tournevis bien adapté et en le tournant légèrement vers la droite.



> Retirer le carter de jonction (8) du tube extérieur à l'aide d'un outil bien adapté.

> Presser les paliers fermés (9) à l'extérieur du tube intérieur et les extraire entièrement par de légers mouvements rotatifs.

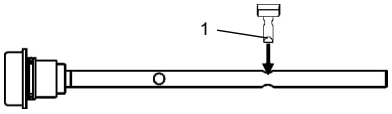


Note
Pour le nettoyage de la pompe vide-fûts FP 427 S-43/38 FOOD, la température max. est de 130 °C.
Il est possible de stériliser la pompe dans un autoclave par :

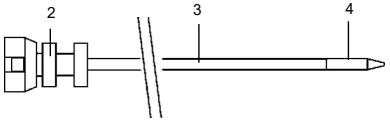
- irradiation
- caléfaction au sec
- traitement à gaz et
- traitement chimique.

3.4 Assemblage de la pompe FP 427 S-43/38 FOOD après nettoyage

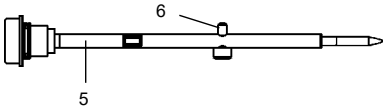
> Enfoncer les paliers fermés (1) dans le tube intérieur et les y insérer en faisant de légers mouvements rotatifs.



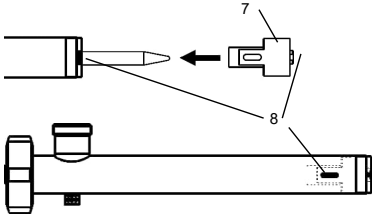
> Visser le logement (2) (cage d'accouplement et roulement à billes) sur l'arbre (3) et resserrer légèrement.



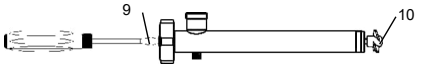
> Visser la pointe de montage de l'autre côté de l'arbre (4).
> Pousser l'arbre dans le tube intérieur (5) et bien l'enfoncer dans son « logement ».



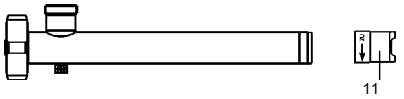
> Vérifier la souplesse de l'arbre en tournant légèrement les paliers fermés.
> Enfoncer le tube intérieur préassemblé dans le tube extérieur.
> Enfoncer (à la main) le corps inférieur de palier (7) dans le tube extérieur au moyen de la pointe de montage jusqu'à ce que cette dernière prenne l'encoche (8).



> Maintenir l'arbre du côté moteur à l'aide d'un tournevis bien adapté (9).



> Dévisser la pointe de montage.
> Visser la turbine (10).
> Visser la partie inférieure (11) à la main.



La pompe peut être mise en service.

4 Pièces d'usure

4.1 FP 430 Ex S-41/38 FOOD

Désignation	Référence
Etoile d'accouplement	10-410 14 028
Cage d'accouplement	10-424 51 275
Joint torique (FKM) Ø 32,2 x 3	10-925 63 017
Joint à lèvre (FKM)	10-925 11 001
Garniture mécanique cpl (FKM)	10-958 25 122
Turbine (1.4581)-..38	10-420 24 284

De plus amples détails figurent dans chaque liste de pièces de rechange.

4.2 FP 427 S-43/38 FOOD

Désignation	Référence
Cage d'accouplement	10-427 21 048
Joint à lèvre (PTFE)	10-925 11 003
Palier glissant (longueur 700 mm = 2 pièces) (longueur 1000 mm = 3 pièces) (longueur 1200 mm = 4 pièces)	10-427 21 012
Joint torique (FKM) Ø 32,2 x 3	10-925 63 017
Ecrou-raccord	10-907 90 070
Turbine (1.4581)-../38	10-420 24 284

De plus amples détails figurent dans chaque liste de pièces de rechange.

5 EU Konformitätserklärung
Declaration of Conformity EU
Déclaration de Conformité UE

FLUX-GERÄTE GMBH
Talweg 12 · D-75433 Maulbronn

EU Konformitätserklärung
EU Declaration of Conformity
Déclaration de Conformité UE

Hiermit erklären wir,
We,
Nous,
FLUX-GERÄTE GMBH, Talweg 12, 75433 Maulbronn,

dass die nachfolgend bezeichneten Produkte aufgrund ihrer Konzipierung und Bauart sowie in der von uns in Verkehr gebrachten Ausführung den einschlägigen grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen der unten aufgeführten Richtlinien entsprechen. Bei einer nicht mit uns abgestimmten Änderung des Produktes verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

hereby declare, that the following designated products comply with the pertinent fundamental safety and health requirements of the Directives mentioned below in terms of the design and construction and in terms of the version marketed by us. This declaration loses its validity in the event of a modification to the product not agreed with us.

déclarons par la présente, que les produits désignés ci-après répondent aux exigences fondamentales courantes en matière de sécurité et de santé des directives mentionnées ci-dessous aussi bien sur le plan de sa conception et de son type de construction que dans la version mise en circulation par nos soins. Cette déclaration perd sa validité en cas de modification du produit que nous n'avons pas approuvée.

Allgemeine Bezeichnung General description Désignation générale:	Fasspumpen Drum pumps Pompes vide-fûts
Serien-Nr.: Serial no.: N° de série:	Siehe Typenschild am Gerät Refer to nameplate on the device Voir plaque signalétique sur l'appareil
Bevollmächtigter für die Zusammenstellung der Technischen Unterlagen: Authorised person for the compilation of the technical documents: Mandataire pour la constitution du dossier technique:	Klaus Bräuner, FLUX-GERÄTE GMBH, Talweg 12, 75433 Maulbronn
Qualitätsmanagementsystem / Quality management system: Système de management de la qualité:	ISO 9001
Ex-Zertifizierung / Ex Certification / Certification ADF:	PTB 97 ATEX Q004

Eingehaltene Richtlinien	Maschinenrichtlinie 2006/42/EG		ATEX Richtlinie 2014/34/EU	
Pertinent Directives	Machinery Directive 2006/42/EC		ATEX Directive 2014/34/EU	
Directive courante	Directive Machines 2006/42/CE		ATEX Directive 2014/34/UE	
Angewandte harmonisierte Normen: Applied harmonised standards, in particular: Normes harmonisées appliquées en particulier :	EN ISO 12100:2010	EN 809:1998+ A1:2009+ AC:2010	EN ISO 80079-36:2016	EN ISO 80079-37:2016
Typ / Type				
F 427 S…	x	x		
FP 427 S…FOOD	x	x		
F… 430 Ex S… FOOD	x	x	x°	x°

° Erfüllt technisch inhaltlich die Normen./ Meets technically in content the standards / Sont techniquement de contenu conformes aux standards.

Typ / Type	Benannte Stelle Notified Body Organisme notifié	EG/EU- Baumusterprüfbescheinigung EC/EU-Type-Examination Certificate Attestation d'examen CE/UE de type	Registriernr. / Ex-Kennzeichnung Registration no. / Ex marking No. de registration / Marquage ex
F… 430 …	PTB 0102 Bundesallee 100, 38116 Braunschweig	PTB 00 ATEX 4110 X	

Datum / Hersteller - Unterschrift:
Angaben zum Unterzeichner
Date / manufacturer – signature
Date / Signature du fabricant
Renseignements du signataire :

08.01.2025 / FLUX-GERÄTE GMBH
Klaus Hahn
Geschäftsführer / Managing Director / Directeur

10-954 60 792_01_0125

5.1 Konformitätserklärung
Declaration of Conformity
Déclaration de conformité

FLUX-GERÄTE GMBH
Talweg 12 · D-75433 Maulbronn

Konformitätserklärung

FLUX-GERÄTE GMBH, Talweg 12, D-75433 Maulbronn erklärt hiermit für die Materialien und Gegenstände, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch in Kontakt mit Lebensmitteln kommen können, die Konformität mit den allgemeinen Anforderungen der

- Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.
- Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 vom 22. Dezember 2006 über gute Herstellpraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen (GMP).

Dies gilt für die nachstehend aufgeführten Typen:
F(P) 4xx … FOOD
F 5xx … FOOD
MINIFLUX Sanitary … FOOD
FMO … FOOD
Nachfolgeplatte VISCOFLUX Fassentleerungssystem

Für die verwendeten Materialien und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln gilt darüber hinaus:

- Metallische Komponenten sind aus Edelstahl (1.4301, 1.4404, 1.4571 oder 1.4581) gefertigt.
- Elastomere entsprechen dem Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) der Bundesrepublik Deutschland bzw. dessen Umsetzung in der Bedarfsgegenständeverordnung (BedGstV) sowie der Empfehlungen XXI des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) („Bedarfsgegenstände auf Basis von Natur- und Synthesekautschuk“) und/oder sind konform FDA (CFR 21 Part 177.2600– Food and Drugs) und EG 2023/2006
- Kunststoffe entsprechen der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 vom 14. Januar 2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und sind optional konform FDA (CFR 21 Part 177.1550 – Food and Drugs und EG 2023/2006). Eingesetzt sind
    - Gleitringe aus kohlefaserverstärktem PTFE
    - Statoren aus PTFE
    - Lager aus PTFE
    - Dichtungsgehäuse aus PTFE
    - Dichtungen aus PTFE
- Keramische Komponenten sind aus Oxidkeramik gefertigt.

Die aufgeführten Gegenstände aus Kunststoff sind geeignet für den Mehrwegkontakt mit allen Lebensmittelkategorien nach OM6. Eine maximale Kontaktzeit von 24 h und eine Kontakttemperatur von 40°C einschließlich einer kurzzeitigen Erhitzung auf 100°C werden empfohlen.

Maulbronn, 14.07.2025

FLUX-GERÄTE GMBH

Klaus Hahn
Geschäftsführer

10-95460735_09_0725

FLUX-GERÄTE GMBH
Talweg 12 · D-75433 Maulbronn

Declaration of Conformity

For the materials and articles, which may come into contact with food when used as intended, FLUX-GERÄTE GMBH, Talweg 12, D-75433 Maulbronn hereby confirms the conformity with the general requirements of

- Regulation (EC) No 1935/2004 of 27 October 2004 on materials and articles intended to come into contact with food.
- Commission Regulation (EC) No. 2023/2006 of 22 December 2006 on good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with food (GMP).

This applies to the following types:
F(P) 4xx … FOOD
F 5xx … FOOD
MINIFLUX Sanitary … FOOD
FMO … FOOD
Follower plate VISCOFLUX system

For the materials and articles in contact with food applies also:

- Metal components are made of stainless steel (1.4301, 1.4404, 316 Ti or 1.4581).
- Elastomers meet the "Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände und Futtermittelgesetzbuch" (LFGB, Food, Consumer Goods and Feed Code) of the Federal Republic of Germany and its implementation in the "Bedarfsgegenständeverordnung" (BedGstV, Consumer Goods Ordinance) and the recommendations XXI of the "Bundesinstituts für Risikobewertung" (BfR, Federal Institute for Risk Assessment) „Bedarfsgegenstände auf Basis von Natur- und Synthesekautschuk" (Commodities based on natural and synthetic rubber) and/or are FDA approved (CFR 21 Part 177.2600 - Food and Drugs).
- Plastics comply with the Regulation (EU) No. 10/2011 of 14 January 2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with food and are optionally compliant FDA (CFR 21 Part 177.1550 - Food and Drugs). Used are:
    - Sliding rings made of carbon fiber reinforced PTFE
    - Stators made of PTFE
    - Bearing made of PTFE
    - Bearing housing made of PTFE
    - Seals made of PTFE
- Ceramic components are made of oxide ceramics.

The listed plastic items are suitable for reusable contact with all food categories according to OM6. A maximum contact time of 24 h and a contact temperature of 40°C including short-term heating to max. 100 °C are recommended

Maulbronn, 14.07.2025

FLUX-GERÄTE GMBH

Klaus Hahn
Managing Director

10-95460735_09_0725

FLUX-GERÄTE GMBH
Talweg 12 · D-75433 Maulbronn

Déclaration de conformité

FLUX-GERÄTE GMBH, Talweg 12, D-75433 Maulbronn, certifie que, à condition que les consignes d'utilisation soient respectées, les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires sont conformes aux exigences du :

- Règlement (CE) N°. 1935/2004 du 27 Octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.
- Règlement de la Commission (CE) N° 2023/2006 du 22 décembre 2006 relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires (BPF).

Cette déclaration est valable pour les modèles suivants :
F(P) 4xx … FOOD
F 5xx … FOOD
MINIFLUX Sanitary … FOOD
FMO … FOOD
Plateau-suiveur du système VISCOFLUX

En outre le présent certificat est valable pour les éléments constitutifs destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires :

- Les composants métalliques sont en acier inox. (1.4301, 1.4404, 316 Ti ou 1.4581)
- Les élastomères répondent aux exigences de « Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände und Futtermittelgesetzbuch » (LFGB - Code des denrées alimentaires, des biens de consommation et des aliments pour animaux) de la République Fédérale d'Allemagne et de sa mise en oeuvre par « Bedarfsgegenständeverordnung » (BedGstV - Ordonnance sur les biens de consommation) ainsi qu'aux recommandations XXI de « Bundesinstitut für Risikobewertung » (BfR - Institut fédéral d'évaluation des risques) « Bedarfsgegenstände auf Basis von Natur- und Synthesekautschuk » (objets à la base de caoutchouc naturel et synthéthique) et/ou sont conformes à FDA (CFR 21 Part 177.2600 – Food and Drugs).
- Les matières plastiques sont conformes au règlement (UE) No. 10/2011 du 14 Janvier 2011 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et sont conformes en option à FDA (CFR 21 Part 177.1550 – Food and Drugs). Les éléments concernés sont:
    - Grain tournant (joint glissant) en PTFE renforcé par fibre de carbone
    - Stator en PTFE
    - Palier en PTFE
    - Carter de palier en PTFE
    - Joints en PTFE
- Composants céramiques sont fabriqués en céramique oxydée.

Les objets en plastique mentionnés sont adaptés au contact réutilisable avec toutes les catégories de denrées alimentaires selon OM6. Une durée de contact maximale de 24 h et une température de contact de 40°C, y compris un chauffage de courte durée à 100°C, sont recommandées.

Maulbronn, 14.07.2025

FLUX-GERÄTE GMBH

Klaus Hahn
Le Gérant

10-95460735_09_0725

FLUX-GERÄTE GMBH
Talweg 12 · D-75433 Maulbronn
Tel +49 7043 101-0 · Fax +49 7043 101-444
info@flux-pumpen.de · www.flux-pumps.com

FB 10-98000012_09 0825/250 DEF