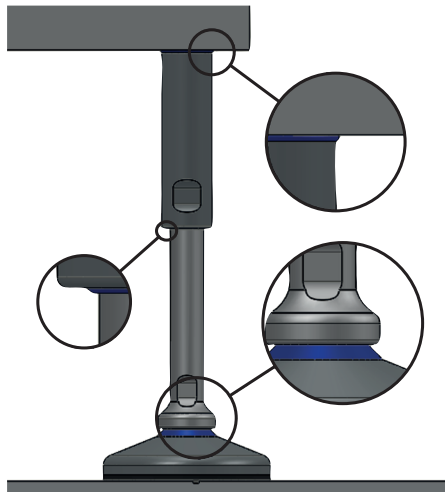


Čištění a údržba

Stavitelné nožky jsou speciálně koncipovány tak, aby splňovaly přísné hygienické standardy mlékárenského, farmaceutického a potravinářského průmyslu a normy 3-A „88-00“ nebo USDA. Těsnění zabraňují vniknutí nečistot a bakterií (obr. 1).

Podstatnou výhodou je optimalizace času mytí.



(Obr. 1)

Čištění

- 1.) Nejprve stavitelnou nožku opláchněte vodou s maximální teplotou 40 °C.
- 2.) Naneste alkalický čisticí prostředek až do maximální teploty 90 °C a s přihlédnutím ke specifickým koncentracím pro mytí a nechejte 10 minut působit.
- 3.) Následně stavitelnou nožku opláchněte vodou (8–12 bar, max. 100 °C). Abyste zabránili poškození stavitelné nožky, musíte dbát na to, aby vodní paprsek měl sklon asi 45°. Vodní paprsek by se neměl nacházet v menší než minimální vzdálenosti 300 mm od stavitelné nožky.
- 4.) Ulpělé částechy nečistot by se měly odstranit pomocí měkkých kartáčů nebo škrabek.

Údržba

Pravidelně kontrolujte těsnění a ujistěte se, že nejsou poškozená.

Pokud by jedno nebo několik těsnění na stavitelné nožce bylo poškozených, je nutné vyměnit celou stavitelnou nožku. Dbejte na to, aby nedošlo k překročení uvedených zatížení.

Při provádění všech údržbářských prací se ujistěte, že okolí je čisté. Pokud povrch nerezových dílů není hladký, je bezpodmínečně nutné zaručit dobrou možnost mytí stavitelných nožek: v případě poškrábaného povrchu by se stavitelné nožky rovněž měly vyměnit.