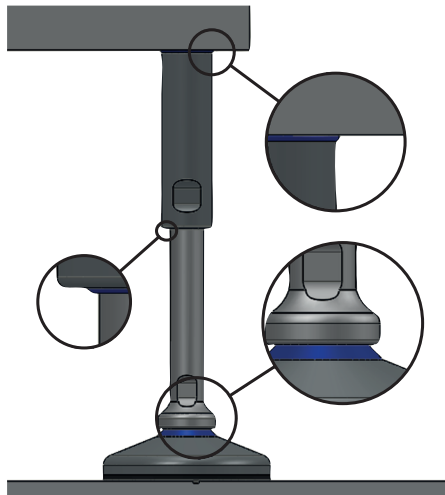


Czyszczenie i konserwacja

Stopki wychylne mają specjalną konstrukcję, aby sprostać surowym standardom higieny w przemyśle mleczarskim, farmaceutycznym i spożywczym oraz spełnić wymogi 3-A „88-00” lub USDA. Uszczelki zapobiegają wnikaniu brudu i bakterii (rys. 1).

Istotną zaletą jest optymalizacja czasu mycia.



(Rys. 1)

Czyszczenie

- 1.) zmyć stopkę wodą o temperaturze maksymalnej 40°C.
- 2.) nanieść alkaliczny środek czyszczący o temperaturze maksymalnie 90°C przestrzegając zalecanego stężenia i pozostawić na 10 minut.
- 3.) umyć stopkę wodą (8-12 bar, max 100°C). W celu uniknięcia uszkodzeń stopki należy pamiętać, że strumień wody ma nachylenie ok. 45°C. Nie należy zmywać strumieniem wody z odległości nie mniejszej niż 300 mm.
- 4.) uporczywe zabrudzenia należy usunąć miękką szczoteczką lub skrobakiem.

Konserwacja

Należy regularnie sprawdzać uszczelki i upewnić się, że nie są uszkodzone.

W przypadku uszkodzenia uszczelki należy wymienić całą stopkę. Należy pamiętać o nieprzekraczaniu obciążenia nominalnego.

Podczas wszelkich prac konserwacyjnych należy pamiętać o czystości otoczenia. Na niejednorodnej powierzchni elementów ze stali szlachetnej utrzymanie stopek w czystości jest niemożliwe: w przypadku pojawienia się zarysowań powierzchni, należy także wymienić całą stopkę.