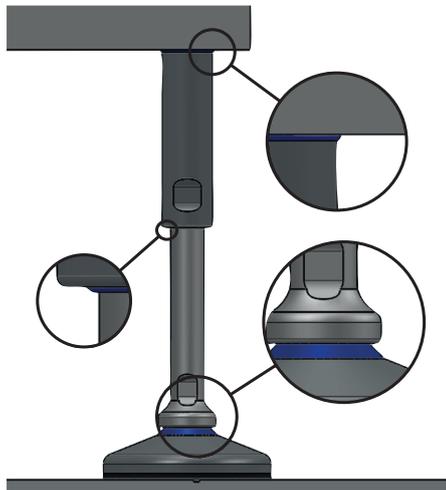


Die Stellfüße sind speziell konzipiert um die strengen Hygienestandards der Molkerei, Pharma und Nahrungsmittelindustrie sowie die 3-A „88-00“ oder USDA zu erfüllen. Die Dichtungen verhindern das Eindringen von Schmutz und Bakterien (Abb.1).

Ein wesentlicher Vorteil ist die Optimierung der Waschzeit.



(Abb. 1)

Reinigung

- 1.) Spülen Sie zuerst den Stellfuß mit einer maximalen Wassertemperatur von 40°C ab.
- 2.) Das Alkalische Reinigungsmittel bis zu einer Höchsttemperatur von 90°C und unter Berücksichtigung der spezifischen Waschkonzentration auftragen und 10 Minuten einwirken lassen.
- 3.) Anschließend den Stellfuß mit Wasser (8-12 bar, max. 100°C) abspülen. Um Beschädigungen an dem Stellfuß zu vermeiden, muss darauf geachtet werden, dass der Wasserstrahl eine Neigung von etwa 45° hat. Der Wasserstrahl sollte einen Mindestabstand von 300 mm zum Stellfuß nicht unterschreiten.
- 4.) Hartnäckige Schmutzpartikel sollten mit Hilfe weicher Bürsten oder Schaber entfernt werden.

Instandhaltung

Überprüfen Sie regelmäßig die Dichtungen und stellen Sie sicher, dass diese nicht beschädigt sind.

Sollten eine oder mehrere Dichtungen an dem Stellfuß beschädigt sein, so ist es notwendig, den gesamten Stellfuß zu ersetzen. Achten Sie darauf, dass die angegebenen Lasten nicht überschritten werden.

Stellen Sie bei allen Wartungsarbeiten sicher, dass die Umgebung sauber ist. Bei keiner glatten Oberfläche der Edelstahlteile, ist es ebenfalls kritisch eine gute Waschbarkeit der Stellfüße zu gewährleisten: bei Oberflächenkratzern sollten die Stellfüße ebenfalls ersetzt werden.