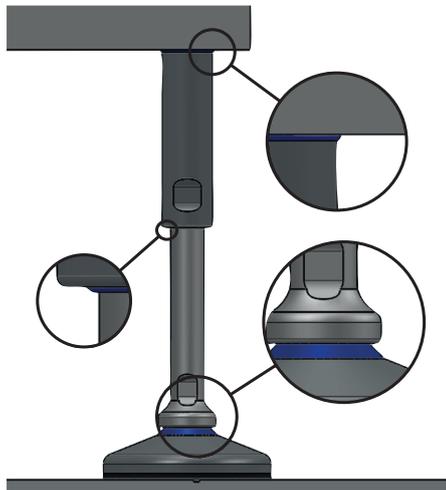


I piedini di appoggio sono appositamente concepiti per adempiere agli standard igienici più rigidi dell'industria casearia, farmaceutica e alimentare, nonché agli standard 3-A „88-00“ o USDA. Le guarnizioni impediscono la penetrazione di sporco e di batteri (fig.1).

Un notevole vantaggio è l'ottimizzazione del tempo di lavaggio.



(Fig. 1)

Pulizia

- 1.) Lavare innanzitutto i piedini di appoggio con una temperatura massima dell'acqua di 40°C.
- 2.) Applicare il detergente alcalino fino a una temperatura massima di 90°C sorvegliando attentamente la concentrazione di lavaggio specifica e lasciar agire 10 minuti.
- 3.) Successivamente, risciacquare il piedino di appoggio con acqua (8-12 bar, max. 100°C). Per evitare danni al piedino di appoggio, occorre assicurarsi che il getto d'acqua abbia un'inclinazione di circa 45°. Il getto d'acqua deve essere mantenuto a una distanza minima di 300 mm dal piedino di fissaggio.
- 4.) Le particelle di sporco ostinato devono essere rimosse con spazzole morbide o con un raschietto.

Manutenzione

Verificare regolarmente le guarnizioni e assicurarsi che non siano danneggiate.

Qualora una o più guarnizioni sul piedino di appoggio fossero danneggiate, è necessario sostituire l'intero piedino di appoggio. Nel farlo, assicurarsi che i carichi indicati non vengano superati.

Durante tutti i lavori di manutenzione, assicurarsi che l'ambiente sia pulito. In presenza di superfici lisce degli elementi in acciaio inox è altrettanto importante garantire una buona lavabilità dei piedini di fissaggio: i piedini di fissaggio andrebbero sostituiti anche in caso di raschiamento della superficie.