


Obszar zastosowania:			
<b>Maszyny piekarnicze</b>	Piktogram nr 45	<b>Procedura:</b>	
		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wyłącz urządzenie</li> <li>2. Usuń wszystkie części ruchome z maszyny</li> <li>3. Usuń powierzchniowe zanieczyszczenia</li> <li>4. Zastosuj roztwór myjący</li> <li>5. Pozostaw na kilka minut</li> <li>6. Dokładnie wyszoruj</li> <li>7. Wypłucz zużyty roztwór</li> <li>8. Zastosuj środek dezynfekujący</li> <li>9. Pozostaw na 15 minut</li> <li>10. Wypłucz w wodzie</li> <li>11. Pozostaw do wyschnięcia</li> </ol>	
		<b>Czyszczenie:</b>	Clinex 4-Dirt
		<b>Temperatura:</b>	ciepła
		<b>Dozowanie:</b>	0,5-5% [5-50ml/L]
		<b>Dezynfekcja:</b>	Clinex Barren
		<b>Temperatura:</b>	20 stC
<b>Dozowanie:</b>	0,5-1% [5-10ml/L]		
<b>Narzędzia:</b>		<b>Dodatkowe uwagi:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• szczotka i wiadro do czyszczenia</li> <li>• szczotka i wiadro do dezynfekcji</li> <li>• rękawice</li> <li>• fartuch</li> <li>• ścierka</li> </ul>		<p>To urządzenie może być ogniskiem infekcji.            Czyść i dezynfekuj urządzenie w celu utrzymania go w możliwie największej czystości.            Uważaj na ostre elementy urządzenia (noże, wałki, itp...).</p> <p>Postępuj zgodnie ze wskazówkami czyszczenia w instrukcji obsługi urządzenia.</p>	
<p>W celu poprawnego użycia odwołaj się do tabeli stosowania produktów chemicznych CLINEX</p>			