



ŁOPATY, MIESZADŁA, WIDŁY I CEDZAKI



ŁOPATA

MIESZADŁO

WIDŁY

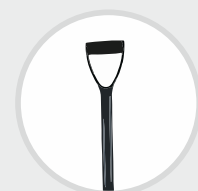
CEDZAK

Dane techniczne łopat, widel, mieszadeł lub cedzaków zależne są od wybranego modelu narzędzia.

Użytkować zgodnie z przeznaczeniem. Udźwig narzędzia zależy od rodzaju przenoszonego produktu i sposobu jego użytkowania. Wagę przenoszonych produktów należy dostosować także do istniejących przepisów BHP i Prawa Pracy.



TRZONEK TYPU „T”



TRZONEK TYPU „D”



WYMIEŃ NA NOWE

Narzędzie należy wymienić na nowe, gdy jest uszkodzone, np. pęknięte, z wyłobieniami, z łuszczącą się powierzchnią. Wszelkie uszkodzenia narzędzi, których nie można dokładnie umyć stanowią siedlisko bakterii.



UTRZYMANIE I GWARANCJA

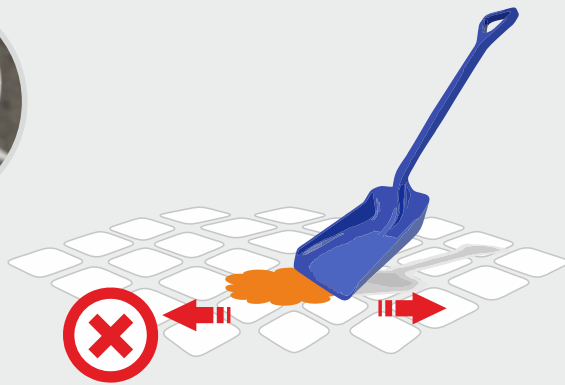
Zgodnie z wymaganiami systemów bezpieczeństwa żywności wszelkie narzędzia w obrębie zakładu produkującego żywność powinny być utrzymywane w dobrym stanie, niezagrażającym bezpieczeństwu produkcji. Należy ustanowić metody i częstotliwość czyszczenia oraz dezynfekcji i ich efektywność. Zdefiniowanie tych czynników nie tylko wpływa na bezpieczeństwo produkowanej żywności, ale też gwarantuje odpowiednią do warunków przeznaczenia trwałość asortymentu. Odpowiedzialnością właściciela procesu jest, aby zużycie sprzętu było weryfikowane i aby był on wymieniany, kiedy to konieczne.

SALMON HYGIENE nie gwarantuje, że dostarczone produkty są odpowiednie dla celów, w jakich Kupujący chce ich używać. Informacje podawane przez SALMON HYGIENE nie stanowią porad technicznych, są udzielane zgodnie z posiadaną wiedzą, a obowiązek ich weryfikacji pod kątem planowanego zastosowania spoczywa na Kupującym.

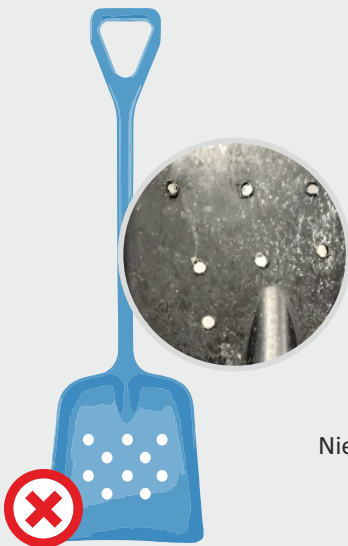
JAK NIE UŻYWAĆ ŁOPAT, WIDEŁ, MIESZADEŁ LUB CEDZAKÓW



Nie używać jako lewarków, podpórek i klinów. Wygięcie powoduje utratę wytrzymałości narzędzia lub pęknięcie.



Nie używać do odskrobywania, nie używać na powierzchniach chropowatych, które mogą zniszczyć narzędzie.

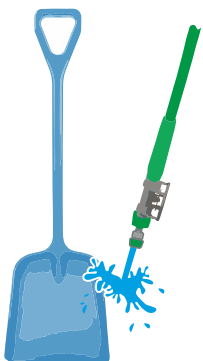


Nie modyfikować, nie dziurawić.

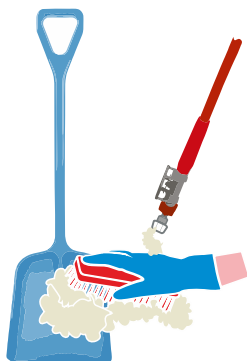


Nie rzucać na podłogę, nie deptać, nie uderzać o twarde i ostre powierzchnie.

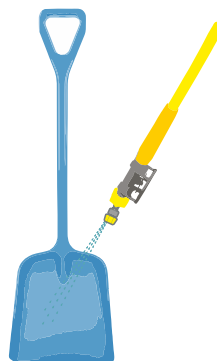
PRZECHOWYWANIE I KONSERWACJA



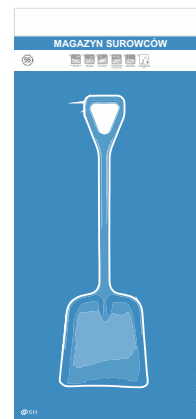
Zabrudzenia splucz wodą.



Nanieś preparat myjący i wyczyść szczotką.



Nanieś preparat dezynfekujący.



Odwiś sprzęt w oznaczone miejsce do wysuszenia.