



Drucksprüher Lebensmittelecht



Artikelnummer	Füllvolumen	Verpackungseinheit	GTIN
3030106	1,2 Liter	Stück einzeln	4250128904384

Produkt- beschreibung:

Der **Drucksprüher Lebensmittelecht** ist für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln wie z. B. Ölen, Fetten, Backglanzspray, Lebensmittelzusatzstoffen und Aromastoffen zertifiziert. Zudem kann er für die Reinigung und Desinfektion von Einrichtungen und Equipment in Großküchen, Kantinen, Metzgereien sowie Produktionsanlagen in der Lebensmittelindustrie eingesetzt werden.

Einfaches und flexibles Versprühen von Flüssigkeiten durch Luftdruck. Enthält Viton-Dichtungen, dadurch für nahezu alle Chemikalien geeignet. Große Flächen können problemlos gleichmäßig eingesprüht werden. Druckaufbau durch Pumpstange oder Druckluft.

Gebrauch:

- ▶ Pumpen Sie mit der Kolbenstange Luft in den Behälter (ca. 20 bis 30 Pumpbewegungen). Wichtig: Es kann nicht mehr Druck im Behälter erzeugt werden als vorgegeben. Die Sprüher sind mit einem automatischen Überdruckventil ausgestattet.
- ▶ Zum Sprühen Sprühtaste herunterdrücken. Durch Drehen der Düsenmutter können Sie das gewünschte Sprühbild einstellen (Nebel ↔ Strahl). Bei Modellen mit Dauersprühfunktion rastet der Sprühhebel nach dem Betätigen ein. Durch Zurückziehen der Feststelltaste springt der Sprühhebel wieder in die Ausgangsposition zurück.
- ▶ Eine gleichmäßige und einwandfreie Zerstäubung hängt von einer sauberen Sprühflüssigkeit ab. Chemikalien und Wasser vor dem Einfüllen gründlich mischen. Bitte beachten Sie die Anwendungsvorschriften des Chemikalienherstellers.

Nach dem Gebrauch:

- ▶ Drehen Sie nach dem Sprühen den Sprühkopf langsam auf, damit der Druck entweichen kann.
- ▶ Schütten Sie Reste nicht in den Abguss, sondern entsorgen Sie diese nach den Bestimmungen des Herstellers der Flüssigkeit. Pumpe anschließend mit klarem Wasser oder einem geeigneten Reinigungsmittel durchsprühen.
- ▶ Wässrige Medien oder Lauge: Zur Reinigung empfehlen wir Renosan Clarasan (Verdünnung 1:10). Beim Einsatz von Lauge vor der Reinigung mit Wasser spülen.
- ▶ Öl- oder fetthaltige Medien: Zur Reinigung empfehlen wir Renosan Kraftreiniger.

Sicherheit:

- ▶ Lassen Sie den Behälter nie längere Zeit unter Druck stehen.
- ▶ Setzen Sie den Drucksprüher nicht der direkten Sonneneinstrahlung aus.
- ▶ Füllen Sie keine heißen Flüssigkeiten über 30° Celsius ein.
- ▶ Beachten Sie das Sicherheitsdatenblatt des Herstellers der Flüssigkeit.
- ▶ Niemals den Sprüher auf Menschen oder Tiere richten.
- ▶ Der Hersteller haftet nicht für Schäden durch falschen Gebrauch oder eigenmächtige Veränderungen am Gerät.
- ▶ Bei Umgang mit Lauge unbedingt Betriebsanweisung und / oder Sicherheitshinweise des Lieferanten der Lauge beachten.

PREMIUM QUALITY

MADE IN GERMANY



Produktdatenblatt

Drucksprüher
Lebensmittelecht



Artikelnummer	Füllvolumen	Verpackungseinheit	GTIN
3030106	1,2 Liter	Stück einzeln	4250128904384

Wartung und Pflege:

- ▶ Ölen Sie den Pumpkolben von Zeit zu Zeit (siehe Symbol auf der Sprühtaste). Bitte verwenden Sie ausschließlich für den Lebensmittelbereich zugelassenes Öl/Fett.
- ▶ Prüfen Sie, ob die Düse und das Sieb am Ende des Schlauchs frei von Ablagerungen sind. Verstopfte Düse oder Sieb mit Druckluft reinigen.
- ▶ Zeigt ein Teil Beschädigung oder Abnutzung, ersetzen Sie dieses. Verwenden Sie dazu nur Originalteile.

Zubehör:

Wir bieten Ihnen zur Unterscheidung der einzelnen Medien auch Markierungsringe in 5 unterschiedlichen Farben an. Die Sicherheit, die eine gute Farbcodierung schafft, hilft Ihnen auch, die HACCP-Anforderungen zu erfüllen. Denn Farbuordnungen wirken präventiv. Gefahren entstehen erst gar nicht: Die jeweiligen Farbcodierungen sollten Sie daher zur HACCP-Konformität dokumentieren. Ebenso ist ein kompletter Dichtungssatz erhältlich.

Art: 3030107 Markierungsring 5 Stück farblich sortiert

Art: 3030108 Dichtungssatz komplett

Geeignete Renosan Produkte zur Reinigung:

Art: 1030101 Kraftreiniger 1000 ml (VPE = 10 Flaschen)

Art: 1030102 Kraftreiniger Karton à 4 x 1000 ml

Art: 3011301 Clarasan 1 Liter (VPE = 12 Flaschen)