

PIED DE MACHINE HYGIENIQUE EN INOX



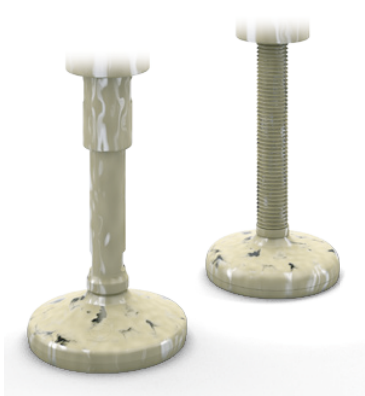
La demande de protection des aliments s'accroît continuellement et les réglementations sont de plus en plus exigeantes.

La société NGI qui fabrique l'entièreté de sa gamme de pieds de machine hygiéniques "NAN" est la première au monde à avoir obtenu pour le meilleur de ses produits les 3 certifications suivantes :



Ces pieds certifiés assurent :

- Un minimum de risque de contamination dans la production
- Une réduction appréciable :
 - de la fréquence et du temps de nettoyage
 - de la consommation d'eau et de détergents
 - du coût de l'élimination des eaux usées
 - de la consommation et du coût de l'énergie



Différence de résultat du nettoyage entre :

- un pied hygiénique avec filetage apparent
- un pied hygiénique "NAN" avec fourreau de protection, joints en silicone bleu (détectable par scanner), surface avec un polissage spécial et auto-drainante.

Les 2 pieds sont recouverts identiquement d'un yaourt fluorescent et sont nettoyés : rinçage à l'eau, pose de détergent et second rinçage à l'eau jusqu'à ce que les deux pieds soient visiblement propres pour l'œil humain.

Malheureusement cet œil n'a pas perçu une différence essentielle dans l'efficacité et la contamination.

Tandis que le pied avec filetage apparent est encore infecté de plein de bactéries, celui avec fourreau n'a retenu que quelques rares bactéries en dessous des joints.

Des tests EHEDG estiment que l'utilisation du pied "NAN" fait réaliser une économie de 28 % en eau, détergent et temps de nettoyage.



PIED DE MACHINE HYGIENIQUE EN INOX

MATIERE :

Tous les pieds "NAN" sont en **INOX AISI 304** avec un état de surface de Ra = 1,6 (sur demande en INOX AISI 316).

Toutes les surfaces sont suffisamment lisses pour permettre un nettoyage optimum. Il n'y a pas de contact métal contre métal.

Les composants en élastomère NBR et TPE sont agréés par le "FDA" américain.

Les joints sont en fibre aramide bleue réagissant au scannage.

Tous les composants sont :

- non toxiques et non absorbant.
- parfaitement auto-drainants ne comportant aucun rebord horizontal.



NETTOYAGE :

1. Rincer à l'eau à 40°C.

2. Recouvrir toutes les surfaces avec une mousse détergente alcaline.

Tous les détergents du commerce peuvent être utilisés à condition de respecter la température d'utilisation du fabricant.

3. Rincer à l'eau chaude (max 100°C) à pression moyenne : 8 à 12 bar jusque quand le pied est visiblement propre.

4. Un nettoyage mécanique peut être nécessaire en cas de fort encrassement.

A réaliser avec une brosse douce. Ne pas utiliser d'outils métalliques !

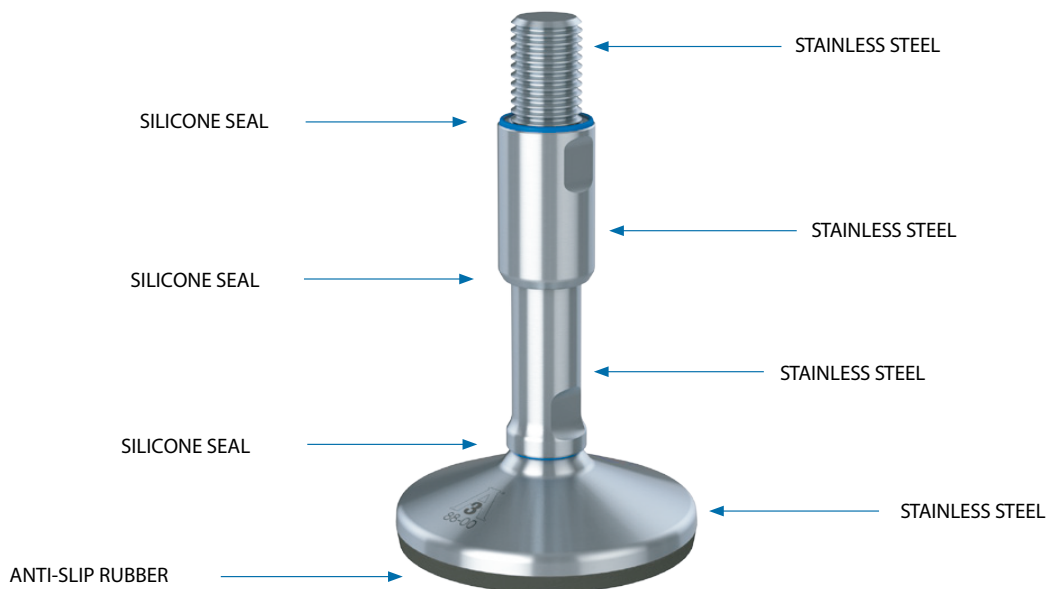
MAINTENANCE :

1. Si un joint du fourreau est abîmé il doit être remplacé.

Si le joint entre l'assiette et la vis est abîmé il faut nécessairement prévoir un nouveau pied.

2. Il faut que le poids sur le pied soit suffisamment important pour qu'il soit bien 'accroché' au sol.

3. S'il s'agit d'un pied fixé dans le sol, vérifier l'état des pièces d'ancrage.



PIED DE MACHINE HYGIENIQUE EN INOX

INSTALLATION :

1. Respecter la pente max de 10°.
2. S'assurer que le pied ne repose pas sur une fente ou une imperfection du sol.
3. Soulever la machine ou l'équipement.
4. S'assurer que le joint soit bien fixé sur le fourreau ; graisser le filetage supérieur.
5. Installer le pied avec la clé ad hoc pour obtenir la position verticale désirée.
L'engagement du pied doit être au minimum identique au diamètre du filet.
Répéter les opérations pour chaque pied.
6. Descendre la machine ou l'équipement sur le sol.
Finaliser l'ajustement en hauteur et vérifier que la charge est bien répartie sur chaque pied.
Utiliser une clé pour serrer le fourreau contre l'assiette.
7. Si le pied n'est pas inséré entièrement dans la machine, une partie du filet est apparente et le pied ne répond plus aux exigences des 3 certifications.

