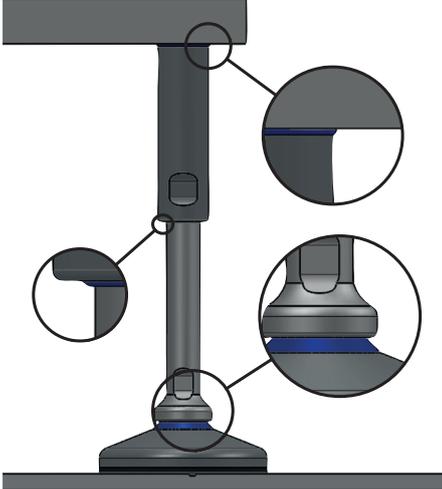


# 세척 및 유지보수

스위벨 피트는 유제품, 제약 및 식품산업의 엄격한 위생 수준 및 3-A „88-00“ 또는 USDA를 충족시키도록 특별히 고안되어 있습니다. 실링으로 오염물이나 박테리아가 침투하는 것이 방지됩니다 (그림 1).

주요 장점은 세척 시간을 최적화한다는 것입니다.



(그림 1)

## 세척

- 1.) 먼저 스위벨 피트를 최대 물온도 40°C에서 씻어 내십시오.
- 2.) 알칼리 세척제를 최대 온도 90°C로 특정 세제 농도를 고려하여 도포하여 10분 동안 두십시오.
- 3.) 그 다음 스위벨 피트를 물 (8-12 bar, 최대 100°C)로 행구십시오. 스위벨 피트에서 손상을 방지하기 위해 워터젯을 약 45° 정도 기울여 사용하도록 하십시오. 워터젯과 스위벨 피트 간 최소 거리는 300 mm 보다 적어서는 안 됩니다.
- 4.) 잘 떨어지지 않는 오염물 입자는 부드러운 브러시 또는 스크레이퍼로 제거해야 합니다.

## 유지보수

실링을 정기적으로 점검하고 손상되지 않았는지 확인하십시오.

스위벨 피트에 하나 또는 다수의 실링이 손상되었으면 전체 스위벨 피트를 교체해야 합니다. 지정된 부하를 초과하지 않도록 유의하십시오.

모든 정비 작업 시 주변을 깨끗이 하도록 하십시오. 스테인레스 스틸 부품의 표면이 매끄럽지 않은 경우에도 스위벨 피트의 세척력을 보장하는 것이 중요합니다. 만약 표면에 긁힘이 있으면 스위벨 피트를 교체해야 합니다.