

Reinigung des Schnitzelmaster

- Das Gerät muss zum Reinigen zerlegt werden
- Die "SCHNITZELMASTER"- Tüten werden zum Reinigen des Gerätes von den Walzen entfernt.
- Die Tüten sind ein Verbrauchsartikel und werden täglich erneuert.
- Die Bauteile des "SCHNITZELMASTERS" können sowohl von Hand als auch in jeder Gewerbe-Spülmaschine gereinigt werden.
- Alle Geräteteile sind spülmaschinenfest.
- Eine besonders intensive Reinigung ist notwendig im Bereich der Achlagerschalen, Spanstifte und Zahnräder.
- Die Reinigung und die entsprechende Desinfektion der Geräteteile muss täglich nach Gebrauch erfolgen. Sie erfolgt mittels warmen Wassers und Zusatz von handelsüblichen Reinigungsmitteln.
- Die gereinigten Maschinenteile müssen nach der Reinigung mit einem in der Nahrungsmittel-industrie zugelassenen Desinfektionsmittel nachbehandelt werden.

Achtung: Reinigungs- und Desinfektionsmittel nach Angaben der Produktdaten des Herstellers zu einer Lösung aufbereiten. Dabei ist eine entsprechende persönliche Schutzkleidung zu tragen. Chlorhaltige Reinigungs- und Desinfektionsmittel dürfen **nicht** eingesetzt werden. Es können dadurch Materialschädigungen auftreten!

Wartung: Das Gerät ist bei sachgemäßem Betrieb absolut wartungsfrei!

Zum Zerlegen des Gerätes beachten Sie bitte die Montage und Demontageanweisung.

Kontakt :
Tel.: 0049 (0) 8725/ 967 430
Fax.: 0049 (0) 8725/ 967 431
EMAIL: info@schnitzelmaster.de

Schnitzelmaster GmbH
Fraundorf 9
84335 Mitterskirchen