

Pièces fournies :

Chariot de base E 910/4 pour 6 conteneurs DIN et couvercle, H 454, L 636, P 790 mm, avec barrette d'aimants pour identification automatique de chariots

Chariot de base E 911/3 pour 4 conteneurs DIN et couvercle, H 454, L 636, P 790 mm, avec barrette d'aimants pour identification automatique de chariots

Chariot de base E 912/2 pour 4 conteneurs ISO et couvercle, H 454, L 636, P 790 mm, avec barrette d'aimants pour identification automatique de chariots

⚠️ Veuillez impérativement respecter les prescriptions de sécurité dans le mode d'emploi des laveurs-désinfecteurs G 7827/28 et PG 8527/28. Ne traitez que des instruments / produits médicaux qui ont été déclarés adaptés à un traitement en machine par leur fabricant et respectez les indications de ce dernier. Le programme de traitement en machine utilisé avec, de préférence une désinfection thermique doit le cas échéant être adapté à la qualité des matériaux des produits médicaux. Le dernier rinçage doit si possible toujours se faire avec de l'eau déminéralisée.

Domaine d'application :

Avec le chariot E 910/4, il est possible de traiter six conteneurs plats DIN et les couvercles associés (160 x 300 x 600*).

Avec le chariot E 911/3, il est possible de traiter quatre conteneurs hauts DIN et les couvercles associés (270 x 300 x 600*).

Avec le chariot E 912/2, il est possible de traiter quatre conteneurs hauts ISO et les couvercles associés (180 x 400 x 600).

*dimensions en mm (hauteur x largeur x longueur), en conformité avec EN 868-8

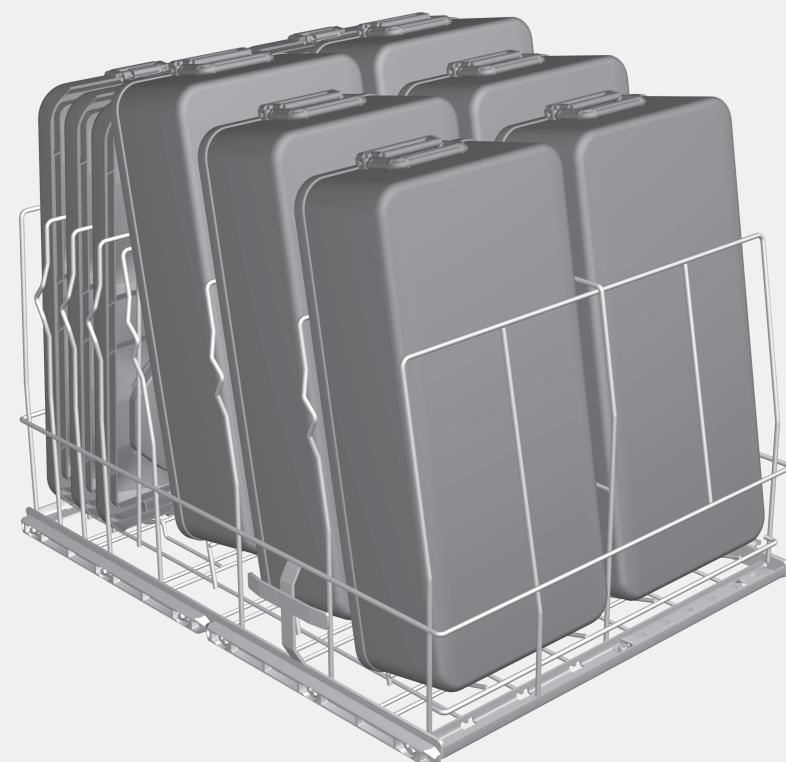
Conseils à l'intention de l'utilisateur

Pour les conteneurs en aluminium éoxidé, utilisez un détergent à pH neutre. En cas d'aluminium éoxidé couleur, il faut utiliser de l'eau déminéralisée pour le lavage et la désinfection thermique / rinçage final.

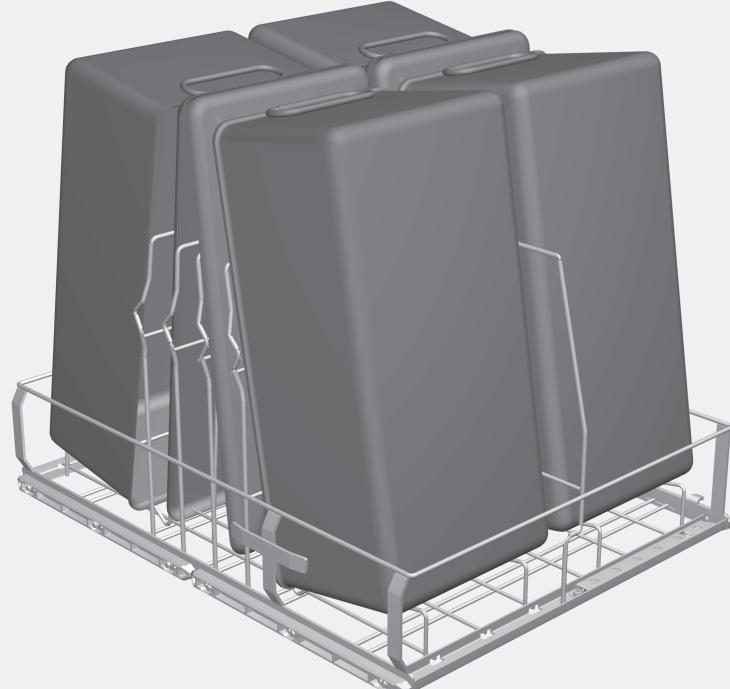
- Pour les conteneurs ou les couvercles en plastique, l'utilisation d'un produit de rinçage adapté permet d'obtenir de meilleurs résultats de séchage.
- Retirer les filtres en textile ou en papier des couvercles avant traitement.
- Les filtres en teflon peuvent le cas échéant rester dans le couvercle lorsque les fabricants ne spécifient pas le contraire.
- Pour les conteneurs d'élimination de déchets avec clapet, il faudra contrôler le fonctionnement du clapet après le passage dans le laveur-désinfecteur.

Remarque :

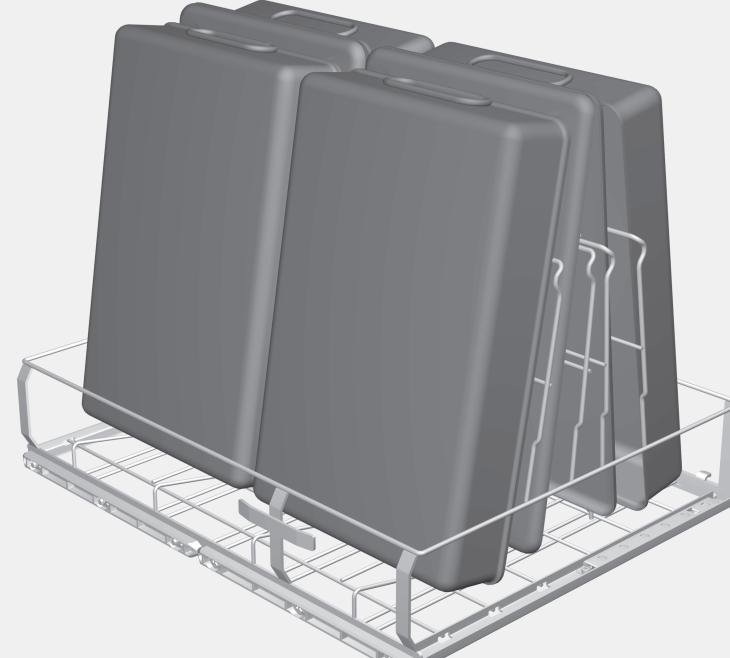
Les conteneurs ne présentent pas de danger pour le personnel. Il faudra néanmoins déterminer avec le responsable de l'hygiène si une valeur de $A_0 - 60$ ou 600 doit être effectuée avec la désinfection thermique.



E 910/4



E 911/3



E 912/2

Carrelli per container E 910/4, E 911/3 e E 912/2

Miele
PROFESSIONAL

Dotazione:

Carrello base E 910/4 per 6 container DIN e coperchi, H 454, L 636, P 790 mm, con listello magnetico per il riconoscimento automatico del carrello

Carrello base E 911/3 per 4 container DIN e coperchi, H 454, L 636, P 790 mm, con listello magnetico per il riconoscimento automatico del carrello

Carrello base E 912/2 per 4 container ISO e coperchi, H 454, L 636, P 790 mm, con listello magnetico per il riconoscimento automatico del carrello

! Rispettare scrupolosamente le istruzioni di sicurezza e le avvertenze riportate nelle istruzioni d'uso dei termodisinfettori G 7827/28 o PG 8527/28. Trattare esclusivamente container/dispositivi medici che siano stati esplicitamente dichiarati riutilizzabili e trattabili in macchina dal relativo produttore e attenersi alle indicazioni da questo fornito. Il programma utilizzato, con disinfezione preferibilmente termica, deve essere adeguato alla qualità dei materiali di cui sono composti gli strumenti. L'ultimo risciacquo dovrebbe avvenire sempre con acqua demineralizzata.

Applicazioni:

Con il carrello E 910/4 si possono trattare sei container DIN piani e i relativi coperchi (160 x 300 x 600*).

Nel carrello E 911/3 si possono disporre sei container DIN piani e i relativi coperchi (270 x 300 x 600*).

Nel carrello E 912/2 si possono disporre quattro container ISO piani e i relativi coperchi (180 x 400 x 600).

*Indicazioni sulla misure per i container compresi i coperchi in mm (altezza x larghezza x lunghezza), prodotti secondo DIN EN 868-8

Applicazioni:

Se i container sono in alluminio anodizzato, utilizzare assolutamente un detergente con pH neutro.
L'alluminio anodizzato colorato richiede per il lavaggio e la disinfezione e per il risciacquo finale l'uso di acqua demineralizzata.

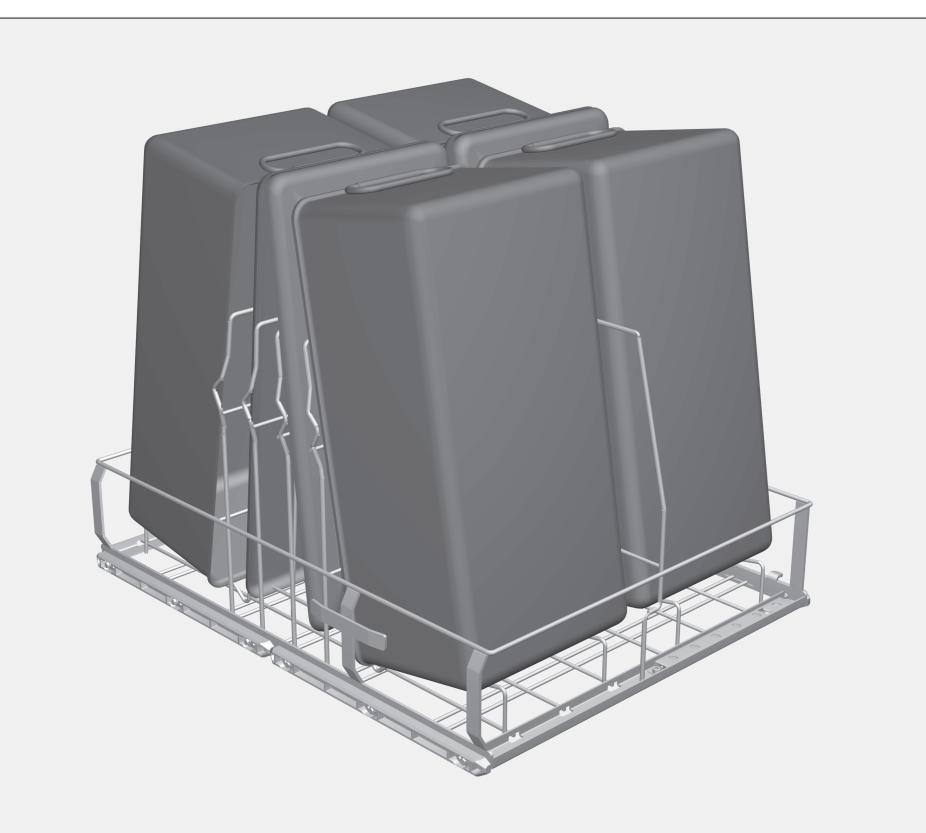
- Se i contenitori o i coperchi sono in plastica, l'uso di un brillantante adeguato favorisce e accelera l'asciugatura.
- Prima del trattamento, rimuovere eventuali filtri in carta o tessuto dai coperchi.
- I filtri in teflon possono invece rimanere, a seconda dei casi, se il produttore non prescrive diversamente.
- In caso di contenitori per smaltimento dotati di valvola, controllare la funzionalità della valvola dopo il trattamento.

Applicazioni:

In termini di protezione individuale, i container non comportano alcun rischio di fermenti. È tuttavia necessario concordare con il responsabile per l'igiene se debba essere raggiunto con la disinfezione termica un valore A_0 di 60 o invece di 600.



E 910/4



E 911/3



E 912/2