

# Carro para recipientes E 710/1 y E 711/1

**Miele**  
**PROFESSIONAL**

## Volumen de suministro:

Carro básico E 710/1 para 4 contenedores y tapas, A 450, A 530, F 600 mm equipado con un listón magnético para el reconocimiento automático del carro (sin imanes)

Carro básico E 711/1 para 2 contenedores y tapas, A 455, A 530, F 600 mm equipado con un listón magnético para el reconocimiento automático del carro (sin imanes)

Accesorios especiales que no forman parte del suministro:

- 5 imanes para el reconocimiento automático del carro (ML)

**⚠ Aténgase en todo momento a las indicaciones y advertencias de seguridad de las instrucciones de manejo de la termodesinfectora G 7825/26. Para el tratamiento utilice exclusivamente recipientes/productos médicos que hayan sido declarados por el fabricante como retratables, y tenga en cuenta las indicaciones específicas para el tratamiento. El programa de limpieza utilizado, preferiblemente con desinfección térmica, deberá ajustarse a la calidad del material de los productos médicos. El último aclarado debe realizarse con agua completamente desalinizada, siempre que ésto sea posible.**

## Campo de aplicación:

Con el carro E 710/1 se pueden tratar cuatro contenedores DIN planos y sus correspondientes tapas (160 x 300 x 600\*).

Con el carro E 711/1 se pueden tratar dos contenedores DIN altos y sus correspondientes tapas (270 x 300 x 600\*).

\*Medidas para contenedores incl. las tapas en mm (alto x ancho x largo), según norma DIN EN 868-8

## Instrucciones de manejo:

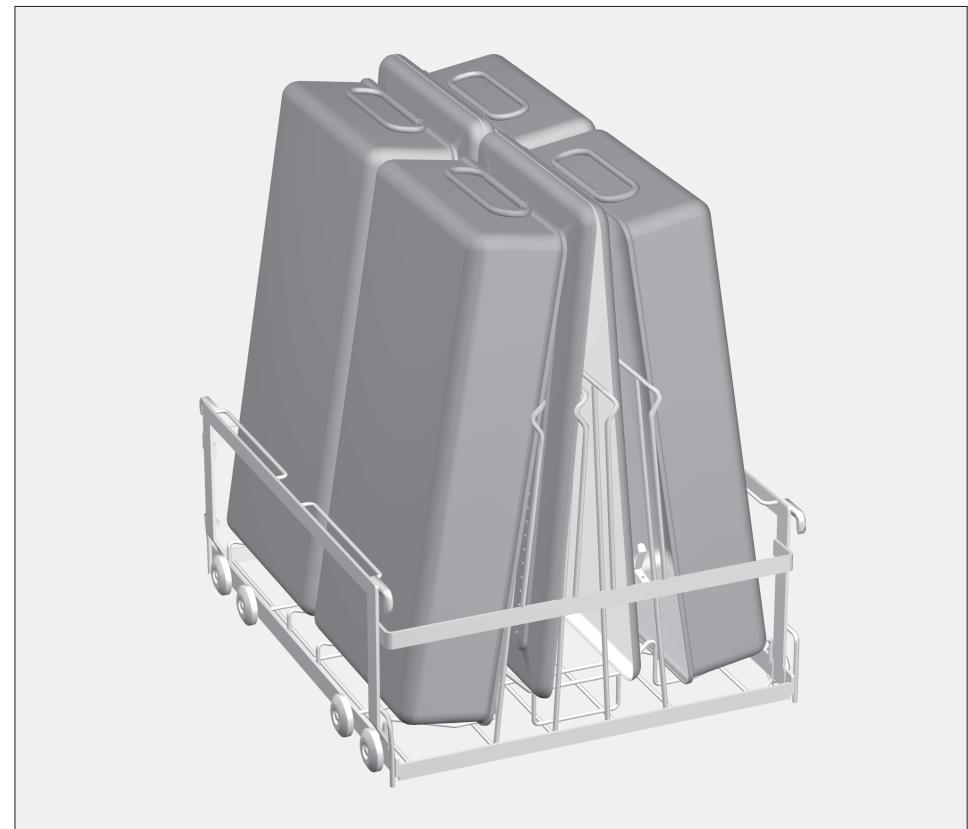
Utilice un producto de limpieza con pH neutro para recipientes de aluminio anodizado.

Para la limpieza y termodesinfección / el aclarado de aluminio tintado debe utilizarse agua completamente desalinizada.

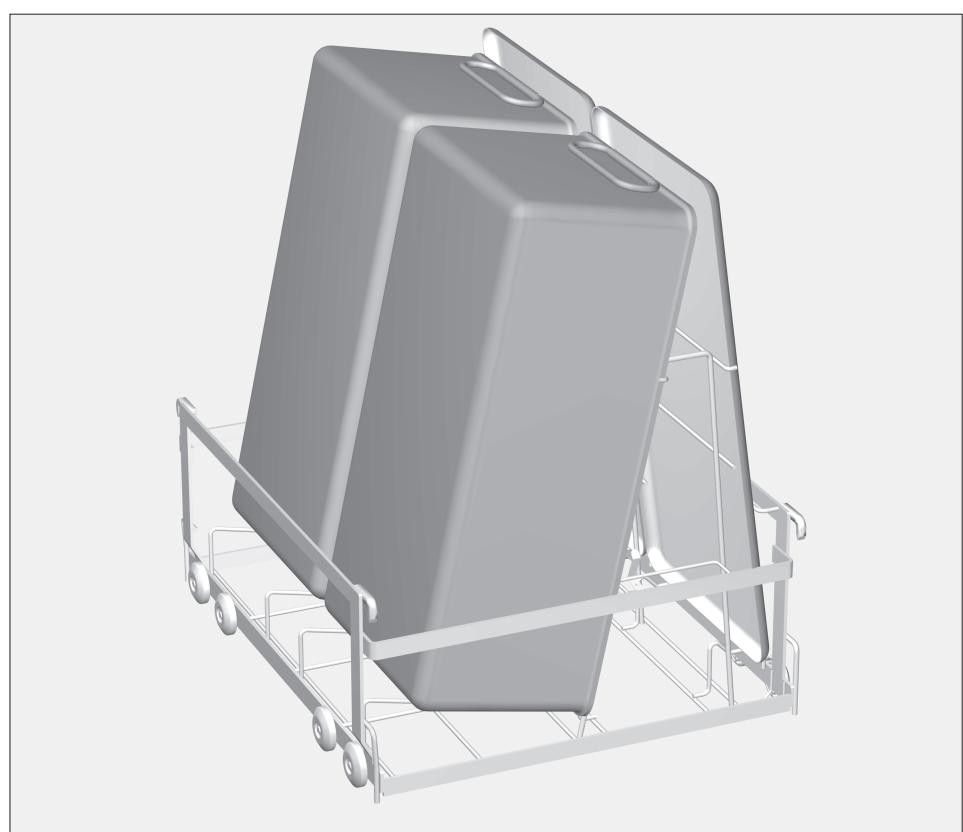
- Al utilizar un producto de aclarado adecuado para recipientes o tapas de plástico, se obtienen resultados de secado más rápidos y mejores.
- Antes del tratamiento, retire de las tapas los filtros de materiales textiles o de papel.
- Los filtros de teflón pueden permanecer en la tapa, siempre que el fabricante no indique lo contrario.
- En el caso de los recipientes con válvula para el desecho de material, debe comprobar el funcionamiento de la válvula tras el tratamiento.

## Observación:

Con respecto a la seguridad personal, no existe riesgo de lesionarse con los recipientes. Sin embargo, debe aclararse con el responsable de higiene si un valor  $A_0$  de 60 ó 600 debe tratarse con la termodesinfectora.



**E 710/1**



**E 711/1**

## Fornecimento:

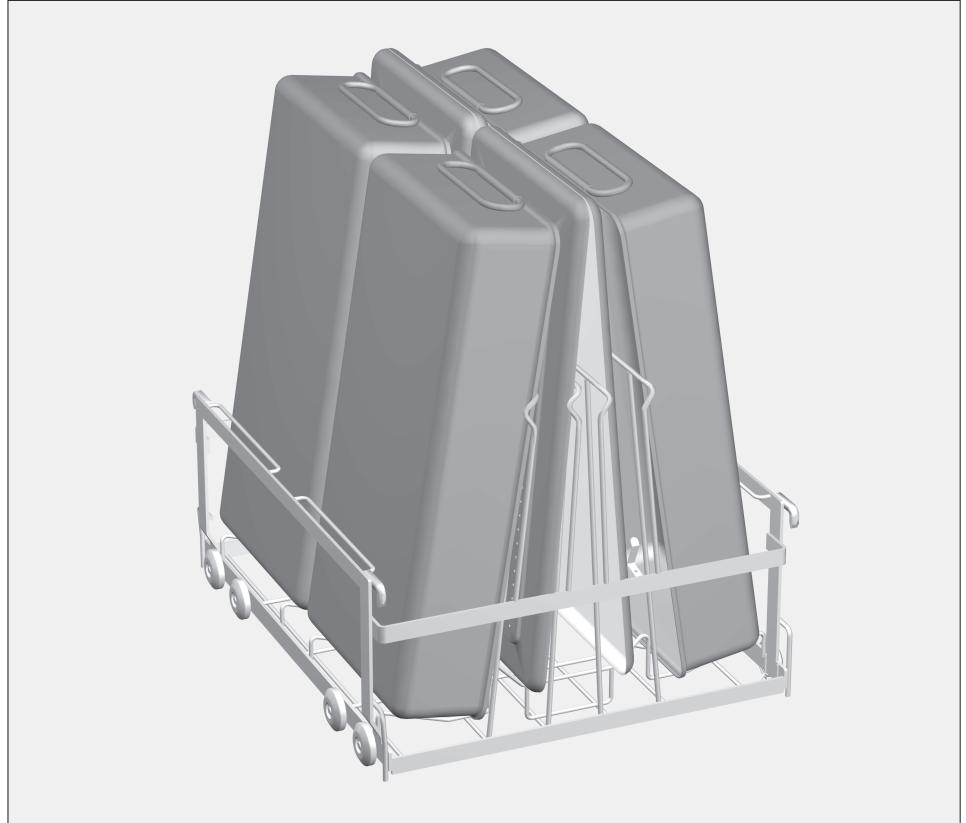
Carro base E 710/1 para 2 contentores e tampas, H 450, B 530, T 600 mm equipado com uma régua magnética para reconhecimento automático do carro (sem íman)

Carro base E 711/1 para 2 contentores e tampas, H 455, B 530, T 600 mm equipado com uma régua magnética para reconhecimento automático do carro (sem íman)

acessórios que podem ser adquiridos

- 5 íman para reconhecimento automático do carro (ML)

**⚠** Leia atentamente as medidas de segurança e precauções mencionadas no livro de instruções da máquina de lavar e desinfetar G 7825/26. Lave somente contentores/materiais utilizados em medicina que tenham a indicação do fabricante de que podem ser lavados na máquina e siga as respectivas indicações. O programa de lavagem com desinfecção térmica de preferência, deve ser adequado à qualidade do material. A última enxaguagem deve ser feita com água desmineralizada.



**E 710/1**

## Áreas de aplicação:

No carro E 710/1 podem ser colocados quatro contentores planos e as respectivas tampas (160 x 300 x 600\*).

No carro E 711/1 podem ser colocados dois contentores altos e as respectivas tampas (270 x 300 x 600\*).

\*Dimensões dos contentores em mm incluindo a tampa (Altura x Largura x Profundidade) fabricado de acordo com EN 868-8

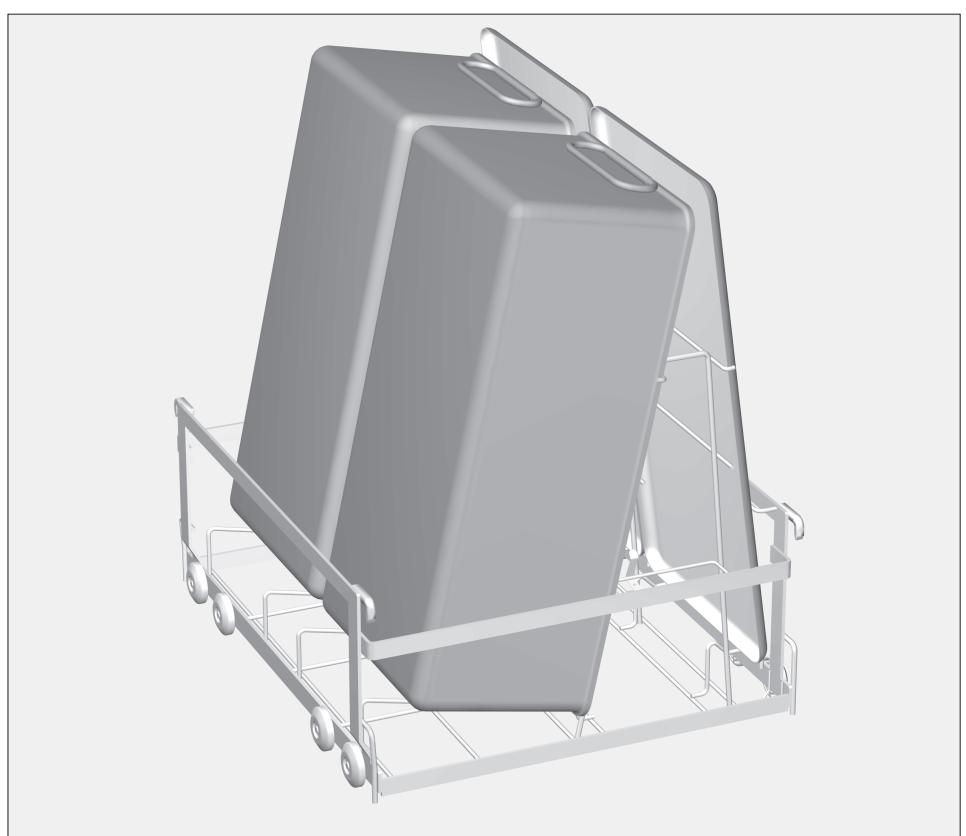
## Indicações de aplicação:

Para contentores de alumínio anodizado utilize detergente com ph-neutro. No caso de alumínio anodizado de cor tem de ser utilizado na lavagem e desinfecção térmica / enxaguagem água desmineralizada.

- A utilização de produto de enxaguagem adequado contribui para resultados de secagem melhorados de contentores e da tampas sintéticas.
- Retire os filtros de tecido ou de papel do interior das tampas.
- Filtros em Teflon não necessitam de ser retirados das tampas se o fabricante não indicar o contrário.
- No caso de contentores com válvula deve verificar o funcionamento da válvula após a lavagem.

## Nota:

Os contentores não provocam lesões. Mas deve ser esclarecido junto do responsável pela higiene/comissão de infecção se um valor  $A_0$  - de 60 ou 600 é aceitável como desinfecção térmica.



**E 711/1**