

# Indgangskontrol, Ecoline

Gennemgangssålevasker DL50-SL + Hånddesinfektion EK-400, Ecoline

## Produktbeskrivelse

Denne indgangskontrol består af en gennemgangssålerensmaskine, model DL50-SL, der kommer med 2 roterende børster, dækket af en rustfri stålrister, som sikrer en grundig rengøring af såler.

En adgangskontrolenhed EK 400 med drejekryds, som frigives når begge hænder er registreret og desinficeret. Monteret på siden af EK 400 er en beholder til desinfektionsmidlet til hænderne. Et multifunktionelt LED-lys forenkler betjeningen af enheden. Maskinen leveres klar til tilslutning.

- Justerbar doseringsmængde
- Justerbar rotationstid 1-10 sek. på børster
- LED-signal indikator (rød – grøn)
- Rengøring/udskiftning af børster kan ske uden brug af værktøj.



Tekniske specifikationer	
Strømforsyning	3 x 400 V/N/PE; 50-60 Hz
Ydelse	0,6 kW
Afløb	2" (DN 50)
Vandtilslutning	3/4" udv. gevind, maks. 43° C blandingsvand
Sikring	16 A
Modeller	Modeller fås i både højre og venstre version
Beskyttelse	IP 65

## Materiale

Rustfri stål 1.4301

Dimensioner (B x D x H i mm)	(BL: Børstelængde)
..1100 Dimensions (B x D x H):	1700 x 975 x 1785 / BL: 700
..1500 Dimensions (B x D x H):	2100 x 975 x 1785 / BL: 1100
..2000 Dimensions (B x D x H):	2600 x 975 x 1785 / BL: 1600

## Cases

### Arla Foods

Mejeribranchens letfordærlige produkter kræver et stringent hygiejnefokus. Arla Foods stiller store krav til sig selv og sine leverandører.

NTF-Aalborg har netop leveret 4 hygiejnesluser til Hobro Dairy Center. Arla Foods har ligget i Hobro siden 1966 og har været en væsentlig arbejdsplads for Hobro og omegn i alle årene. I dag er der ca. 400 medarbejdere.

Tiltagende fokus på hygiejne inden for mejerisektoren stiller store krav til indretning af hygiejnesluser og personalefaciliteter med adgangskontrol bl.a. ved hånddesinfektion og sålevaskere.

### Type: Indgangskontrol, Ecoline 1500



### EasyFood A/S

I forbindelse med udvidelsen af produktionen, har Easyfood købt en hygiejnesluse af NTF-Aalborg i et rengøringsvenligt og hygiejnisk design, der lever op til branchens skrappe krav til hygiejne.

– Når vores produkter er forarbejdede og 'ready to eat', så skærpes sikkerhedsforanstaltningerne, og de opbevares i det, vi kalder et 'high-care' område og alle medarbejdere, der arbejder i eller har et ærinde i high-care området skal passere igennem en hygiejnesluse med hånddesinfektion og sålevask.

For os er kvaliteten af vores produkter altafgørende, og bakteriologien skal være i orden, fortæller Svend Østergaard Hansen, Tekniskchef hos Easyfood.

### Type: Indgangskontrol, Ecoline 1500

