

# Udvidet indgangskontrol med støvlevask, Ecoline

Gennemgangssålevasker DSC-SL + Hånddesinfektion EK-400, Ecoline

## Produktbeskrivelse

Denne udvidet indgangskontrol er en kombination af rengøringsmaskine til både såle- og støvlevask.

Den består af vores moduler DLSO + EK 400 hånddesinfektion eller håndsæbeautomat samt støvlerengøringsmaskinen DLST.

De to separate ind- og udgange gør det muligt for både støvle- og skobrugere at passere gennem maskinen.

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	1,25 kW
Afløb	2" (DN 50)
Vandtilslutning	3/4" udv. gevind, maks. 43° C blandingsvand
Sikring	16 A
Modeller	Håndsæbeautomat eller hånddesinfektion
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 såle-støvlevaskere.

### 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

