

# Gamma design igienico da pavimento

Gamma design igienico | Acciaio inossidabile







## Indice dei contenuti

### Informazioni Sul Prodotto

Descrizione del prodotto .....	4
Fornitura e caratteristiche importanti.....	4

### Installazione

Prima dell'installazione .....	6
Rimozione della porta/sostituzione della cerniera .....	7
Cambio della posizione di chiusura.....	8
Installazione/rimozione della piastra di montaggio .....	9
Messa a terra ed equalizzazione potenziale .....	10
Manutenzione della guarnizione della porta .....	11
Istruzioni per le staffe per montaggio a parete HD.....	12
Istruzioni per il telaio di base HDF con piedini di livellamento.....	13

### Accessori

Copertura protettiva per ventola HD, ECHD .....	14
---	----

### Pulizia

Informazioni sulla pulizia igienica .....	16
Procedura di pulizia .....	18

### Trasporto

Istruzioni per il trasporto .....	19
-----------------------------------	----

# Istruzioni Di Montaggio | Informazioni Sul Prodotto

## Descrizione del prodotto



La gamma HD è progettata e costruita con materiali speciali per un funzionamento in condizioni di massima igiene e facilità di una pulizia estremamente accurata.

### Corpo:

Piegato e saldato in continuo.

Il corpo ha un design speciale con un tetto inclinato a un angolo di 30° e uno sbalzo di 30 mm progettato per evitare il gocciolamento di liquidi sulla guarnizione della porta. Acciaio inossidabile AISI 304, spessore corpo: 1,5 mm.

### Porta:

Le porte hanno tutti gli spigoli arrotondati a un angolo di 82° per evitare l'accumulo di liquidi. Acciaio inossidabile AISI 304, spessore della porta: 2 mm.

### Finitura:

Acciaio inossidabile pre-satinato 400, lucidato a  $Ra < 0,8 \mu m$ .

### Guarnizione:

La guarnizione in silicone, conforme a FDA 21 CFR 177.2600, può essere facilmente montata e rimossa per semplificare la pulizia programmata, in conformità alle regole di igiene nel settore degli alimenti e bevande.

### Cerniera interna:

La cerniera della porta è stata progettata appositamente per consentire il cambio dal lato destro al lato sinistro e per comprimere la guarnizione durante la chiusura della porta.

### Chiusura HD:

Progettata per rispettare i requisiti igienici e garantire un accesso sicuro. La chiusura è conforme allo standard DIN EN 1672-2:2009.

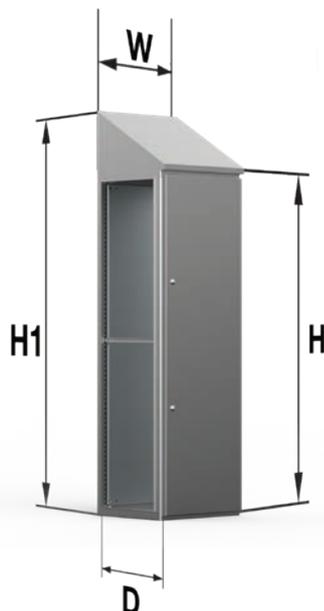
### Piastra di montaggio:

Doppia piegatura e scorrimento in posizione. Regolabile in profondità con incrementi di 25 mm, con accessorio MPD02.

**AVVERTENZA:** Durante il montaggio su o sopra una superficie combustibile, è necessario installare una piastra a pavimento di almeno 1,43 mm di acciaio zincato o 1,6 mm di acciaio non rivestito estesa almeno 150 mm oltre l'apparecchiatura su tutti i lati.

**AVVERTENZA:** Per mantenere l'integrità ambientale delle casse, utilizzare dispositivi con le stesse specifiche ambientali per chiudere le aperture nelle casse personalizzate.

## Fornitura e caratteristiche importanti



### Alla consegna la confezione fornita include i seguenti articoli:

1 cassa HD	1 chiave per cassa HD
1 piastra di montaggio	1 set di istruzioni

### Articolo

### L × A/A1 × P

HDF18065	600 × 1801/2132 × 514
HDF18085	800 × 1801/2132 × 514



Livello di protezione	Standard
IP 66/69	IEC 60529/ISO 20653
NEMA 4X/12/13	UL 50
IK08	IEC 62262

Articolo	Capacità di carico			Capacità di dissipazione dell'energia termica	
	Corpo	Porta	Pannello laterale	Perdita di calore in verticale [W]	$\Delta T$ [°K]
HDF18065	6000 N	900 N	900 N	410	30
HDF18085	6000 N	900 N	900 N	493	30

## Note per questo documento

### Etichetta CE

Le casse HD sono dotate di etichetta CE in conformità alla norma IEC 62208.

### Standard associati

DIN EN ISO 14159	Sicurezza dei macchinari. Requisiti igienici per la progettazione di macchinari.
DIN EN 1672-2	Macchinari per la lavorazione degli alimenti. Concetti di base. Parte 2: Requisiti igienici.
Regolamento EHEDG, linea guida 13	Design igienico di componenti e apparecchiature per processi aperti.
98/37/UE (2006/42/UE)	Regolamenti relativi alle macchine.

### Note su pulizia e disinfezione

Le casse utilizzate nell'industria alimentare e farmaceutica devono essere pulite rispettando i rispettivi requisiti di settore.

Per ulteriori informazioni, vedere la sezione Procedura di pulizia in questo manuale.

# Istruzioni Di Montaggio | Installazione

## Prima dell'installazione



### Controllo dell'assenza di guasti

Dopo aver disimballato il prodotto, verificare che il contenuto sia completo e che non vi siano guasti. In caso di errori o parti mancanti, contattare immediatamente l'assistenza clienti. Non accettiamo reclami in ritardo.

#### Alla consegna la confezione fornita include i seguenti articoli:

6 dadi M8
6 rondelle di messa a terra
6 etichette per il collegamento di terra
1 chiave SQ13
1 manuale di istruzioni per il montaggio

### Accessori consigliati per il design igienico:

Descrizione	Confezioni da	Articolo n.
<b>Staffe per montaggio a parete, AWHD</b>		
Acciaio inossidabile AISI 304		
Separazione della parete: 50 mm	1	AWHD050
Separazione della parete: 300 mm	1	AWHD300
<b>Passacavi HD, CGHD</b>		
Acciaio inossidabile AISI 303 e guarnizione in silicone		
Variante:		
M12 × 1.5	5	CGHD12
M16 × 1.5	5	CGHD16
M20 × 1.5	5	CGHD20
M25 × 1.5	5	CGHD25
<b>Pannelli laterali SPMHD</b>		
Acciaio inossidabile AISI 304		
Pannelli laterali HDF, 1800 × 500	2	SPMHD1805



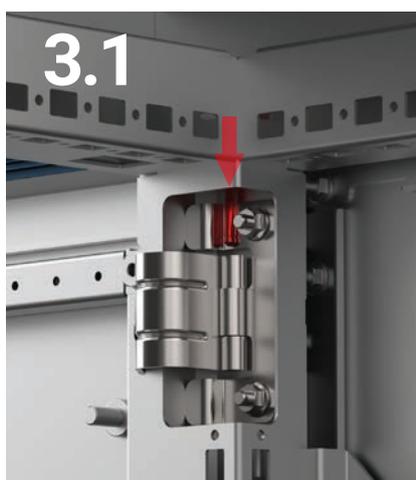
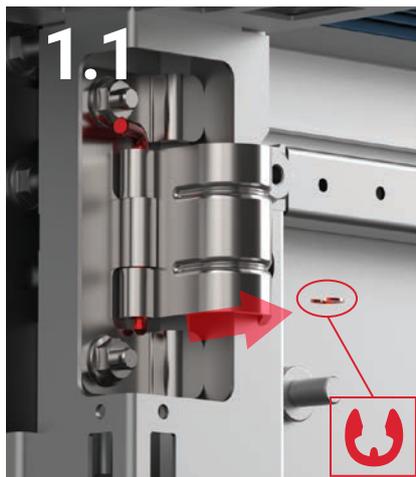
**Non rimuovere, riposizionare o modificare i profili delle porte.**

## Rimozione della porta/sostituzione della cerniera



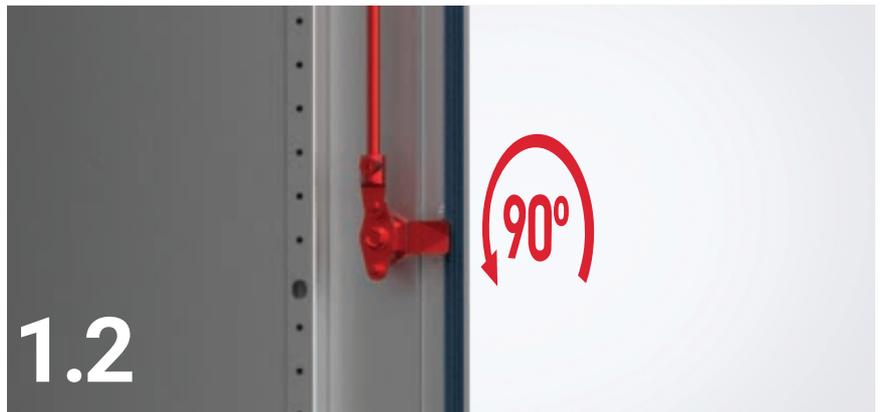
### RISCHI IGIENICI!

Le superfici dell'alloggiamento hanno un'altezza picco-valle < 0,8 µm. I danni alla superficie possono promuovere la proliferazione di depositi di microrganismi durante il funzionamento. Di conseguenza, adottate misure adeguate per proteggere le superfici dell'alloggiamento dai danni durante l'installazione.



# Istruzioni Di Montaggio | Installazione

## Cambio della posizione di chiusura



## Installazione/rimozione della piastra di montaggio



### Installazione della piastra di montaggio



## Messa a terra ed equalizzazione potenziale



**Nota:** Il cavo di messa a terra non è incluso.

Per la messa a terra e la compensazione di potenziale tra le parti della cassa, vedere la pagina degli accessori generali sul sito Web.

# Istruzioni Di Montaggio | Installazione

## Manutenzione della guarnizione della porta



**Nota:** Non rimuovere, riposizionare o modificare i profili delle porte.

# Istruzioni Di Montaggio | Accessori

## Istruzioni per le staffe per montaggio a parete HD



Le casse HDW possono essere fornite (su richiesta) con staffe per montaggio a parete AWHD050 (lunghezza 50 mm) o AWHD300 (lunghezza 300 mm).

Per montare queste staffe, è necessario forare l'HDW in base alle istruzioni di montaggio AWHD050/300.

Le staffe per montaggio a parete AWHD050/300 sono realizzate in conformità ai requisiti di design igienico EN 1672-2:2009.

Il materiale delle rondelle in silicone blu è conforme a FDA 21 CFR 177.2600.



## Istruzioni per il telaio di base HDF con piedini di livellamento



Le casse HDF possono essere montate anche a pavimento utilizzando il telaio di base con piedini di livellamento dal design igienico.

Il piedino di livellamento HD è certificato in base allo standard igienico 3A: "88-00" e certificato in base allo standard igienico EHEDG TIPO EI - CLASSE 1.

Il piedino di livellamento HD ammette pendenze di pavimenti e attrezzature fino a 10°. Il piedino di livellamento HD è contrassegnato con i loghi 3A ed EHEDG.



# Istruzioni Di Montaggio | Accessori

## Copertura protettiva per ventola HD, ECHD



Progettata per l'industria alimentare e delle bevande con materiali speciali per le operazioni sanitarie più rigorose, questa copertura aiuta a proteggere le ventole con filtro dall'ingresso di acqua negli ambienti di lavaggio. Con l'installazione della copertura protettiva, il grado di protezione delle ventole con filtro EF aumenta da IP 54 a IP 56. La copertura può essere rimossa facilmente per le operazioni di manutenzione e la sostituzione delle guarnizioni e può essere aperta a un angolo di 35° per facilitare la pulizia del filtro. La copertura spiovente evita l'accumulo di liquidi e altri detriti. Piegata e saldata in continuo (è necessaria la lavorazione a macchina).

Descrizione	Q.tà per confezione	Articolo n.
Copertura protettiva HD, 230 x 150 x 57	1	ECHD10
Copertura protettiva HD, 260 x 176 x 57	1	ECHD20
Copertura protettiva HD, 330 x 233 x 57	1	ECHD22
Copertura protettiva HD, 390 x 282 x 95	1	ECHD30
Copertura protettiva HD, 480 x 350 x 110	1	ECHD50
Copertura protettiva HD, 480 x 350 x 160	1	ECHD70



# Istruzioni Di Montaggio | Pulizia

## Informazioni sulla pulizia igienica



In genere, la procedura di pulizia delle superfici in uno stabilimento alimentare prevede almeno una fase di applicazione di detergente ed una fase di sanificazione.

### **APPLICAZIONE DEL DETERGENTE**

La funzione di un detergente è eliminare lo sporco, ossia il materiale indesiderato presente sulle superfici da pulire. Tale materiale proviene principalmente dai prodotti alimentari lavorati nello stabilimento.

### **SANIFICAZIONE**

Per sanificazione si intende la riduzione dei microrganismi a livelli considerati sicuri dal punto di vista della salute pubblica. I tipi generali di sanificazione includono quanto segue:

#### **Sanificazione termica**

Si utilizzano acqua calda o vapore a una temperatura e per un tempo di contatto specifici.

##### Uso di acqua calda

Tra i vantaggi della sanificazione con acqua calda si annoverano il costo relativamente ridotto, la facilità di applicazione e la pronta disponibilità, oltre alla generale efficacia su una vasta gamma di microrganismi e all'azione poco corrosiva.

##### Vapore

Il vapore ha un uso limitato nei processi di sanificazione. In genere è più costoso rispetto all'alternativa con acqua calda ed è difficile monitorare e regolare la temperatura e il tempo di contatto. Inoltre, i sottoprodotti della condensazione possono complicare le operazioni di pulizia.

#### **Sanificazione chimica**

Prevede l'uso di un sanificante chimico approvato a una concentrazione e per un tempo di contatto specificati. Il sanificante chimico ideale dovrebbe:

- Essere approvato per l'uso su superfici destinate al contatto con gli alimenti;
- Poter essere ampiamente utilizzato;
- Distruggere rapidamente i microrganismi;
- Essere stabile in molte condizioni;
- Tollerare un'ampia gamma di condizioni ambientali;
- Essere solubilizzato facilmente e avere proprietà detergenti;
- Avere bassi livelli di tossicità e corrosività;
- Essere economico.



**Esempi di sostanze detergenti e disinfettanti tipiche:**

Agente di pulizia acido	Agente di pulizia neutro	Agente di pulizia alcalino	Agente disinfettante
Acido fosforico	Fosfato	Tensioattivo	Perossido
Acido acetico	Tensioattivo	Soda caustica/ potassa caustica	Composti di ammonio quaternario (QAC)
Acido nitrico	Perossido	Carbonato di sodio	
Solubilizzanti	Composti di ammonio quaternario (QAC)	Perossido	
Tensioattivo		Ipoclorito	
		Composti di ammonio quaternario (QAC)	

**Metodi di pulizia**

Le casse utilizzate nell'industria alimentare devono essere pulite rispettando i requisiti dei settori alimentare e delle bevande. A seconda della possibilità di pulire l'elemento montato o smontato, si può fare una distinzione tra i seguenti metodi:

Pulizia meccanica	Spesso denominata clean-in-place (CIP)
Clean-out-of-place (COP)	Si può procedere con uno smontaggio parziale e pulire l'elemento (ad esempio, la guarnizione in silicone) in apposite unità COP
Pulizia manuale	È richiesto lo smontaggio totale per la pulizia e l'ispezione

È necessario stabilire chiaramente la frequenza di pulizia per ciascuna linea di processo (vale a dire, quotidianamente, dopo i cicli di produzione o più spesso, se necessario)

**Considerazioni ambientali**

I detergenti possono apportare un contributo significativo allo scarico dei reflui (effluente). Il principale motivo di preoccupazione è il pH.

Molti impianti di trattamento pubblici limitano il pH degli effluenti all'intervallo compreso tra 5 e 8,5.

Nelle applicazioni che utilizzano detergenti altamente alcalini, si consiglia di miscelare l'effluente con acqua di risciacquo (o l'uso di qualche altro metodo) per ridurre il livello di pH.

# Istruzioni Di Montaggio | Pulizia

## Procedura di pulizia



La gamma HDF è progettata con materiali sapientemente scelti per un funzionamento in condizioni di massima igiene e facilità di una pulizia estremamente accurata. La procedura di pulizia delle superfici in uno stabilimento alimentare è in genere: sgrasso, pre-risciacquo, applicazione di detergente, risciacquo intermedio, sanificazione e risciacquo finale. Occorre monitorare l'adeguatezza della procedura.

Le casse HDF sono certificate per la protezione dall'ingresso IP 69 K, rendendo quindi possibile l'utilizzo di un getto d'acqua calda ad alta pressione, a una portata di 15 L/min e una temperatura di 80 °C a 80 bar e una distanza minima di 100 mm.

La cassa può essere disinfettata con un prodotto omologato per l'uso sulle macchine che manipolano gli alimenti.

È possibile pulire e disinfettare singolarmente la guarnizione rimuovendola dal bordo della porta. Il bordo della porta deve essere pulito accuratamente all'esterno e all'interno con un panno imbevuto di disinfettante. La guarnizione in silicone e il bordo della porta devono essere puliti e asciutti prima di montare la guarnizione sul bordo della porta.

Non è consentito lasciare spazi tra la guarnizione in silicone e la porta.

### Note:

- Se nel tempo si dovesse formare uno spazio, la guarnizione dovrà essere sostituita con una nuova.
- Se è necessaria la pulizia meccanica, deve essere eseguita con una spazzola morbida o un raschietto in plastica morbida. È vietato utilizzare utensili metallici appuntiti per la pulizia, poiché le superfici in acciaio potrebbero graffiarsi o le guarnizioni in silicone potrebbero danneggiarsi. Le apparecchiature necessarie per la pulizia devono essere maneggiate e conservate in modo pulito e igienico.

# Istruzioni Di Montaggio | Trasporto

## Istruzioni per il trasporto



Le casse HDF presentano una rugosità della superficie  $Ra < 0,8 \mu\text{m}$ . I danni a tali superfici possono causare la formazione di depositi di microrganismi.

Le casse devono essere maneggiate con cura adottando le misure appropriate per proteggere le superfici durante il trasporto. Utilizzare la confezione di cartone originale.

Poiché il tetto della cassa è inclinato, non collocare l'una sull'altra una o più casse.









nVent.com



Il nostro ricco portafoglio di marchi:

**CADDY**

**ERICO**

**HOFFMAN**

**ILSCO**

**SCHROFF**

**TRACHTE**