

LAVAMANI

C600

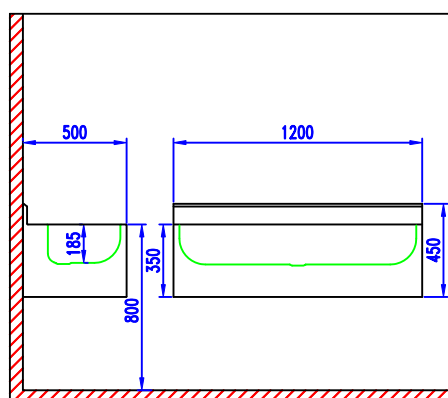


La SOEMA ha realizzato una linea di lavamani elettronici facendo costante riferimento a quanto riportato dal Dipartimento di Igiene del Lavoro nelle "linee guida per la definizione degli standard di sicurezza e di igiene ambientale nei reparti operatori" ed a quanto impongono la Legge 193/07 (ex 155/97), riguardante l'Analisi di Pericolo del Punto Critico di Controllo (HACCP) per i locali dell'industria agro-alimentare, e la Legge 626/94, riguardante le misure per la tutela della salute e per la sicurezza dei lavoratori durante il lavoro.

I lavamani sono completamente in acciaio inox; sono composti da una vasca e una spalletta realizzate in unico monoblocco in modo da avere superfici continue non interrotte e sono prive di angoli vivi.

La parte superiore della spalletta è inclinata di 30° al fine di evitare il deposito dello sporco. La parte esterna dei lavamani viene pallinata; la pallinatura è uno speciale trattamento che uniforma ed indurisce la superficie esterna del materiale e crea un ambiente più agevole da sanificare.

I lavamani sono pensili e basculanti per garantire facilità di manutenzione, ispezionabilità e eventuale disinfezione delle zone interne.



C600

Vasca rettangolare a canale con pannellatura sotto vasca.

Vasca in acciaio inox AISI304 con angoli arrotondati e senza troppo pieno, finitura in micropallinato; dimensioni 1200x500x450mm. A corredo un sifone di scarico e staffe di fissaggio in acciaio inox.