

# Reinigung/Wartung von Edelstahl-Geräten Ergänzung zur Betriebsanleitung







## 1.0 Reinigung und Wartung

Eine regelmässige Wartung von Edelstahl-Geräten ist wichtig. Die Frequenz hängt vom Einsatz ab.

**Logitrans empfiehlt, dass folgendes mindestens einmal pro Monat durchgeführt wird:**

1. Generelle Reinigung.
2. Braune Missfärbungen sind mit Drei in Eins Reinigungsflüssigkeit zu entfernen.
3. Verwendung von Stahlpflege und Finish. Dieses Schutz-Öl versiegelt die Oberfläche. Es verhindert, dass die Partikel und z.B. Säure von den Händen sich festsetzen. Das Öl wird mit einem Pinsel oder einer Sprayflasche aufgetragen. Es ist besonders wichtig, dass das Öl in den Löchern und an Stellen mit durchgehenden Achsen oder Bolzen aufgetragen wird. Überflüssiges Öl ist nach einer halben Stunde abzuwischen oder mit Wasser abzuspülen.
4. Alle Schmiernippel sind mit geeignetem Fett zu schmieren.

### **Reinigungsverfahren für die Beseitigung von Proteinbelägen:**

Es ist beim Kunden ein Reinigungsverfahren für regelmässige Reinigung festzulegen.

1. Chassis und andere exponierten Teile sind mit heissem alkalischen Seifenwasser und einem groben Schwamm gründlich abzuwaschen. Der Proteinbelag kann auch mit einer Messingbürste entfernt werden.

Missfärbungen der Edelstahloberfläche lassen sich mit einer Reinigungsflüssigkeit entfernen, die die Proteinbeläge entfettet und entfernt und die die oxidierende Schicht des Edelstahls wieder herstellt (Drei in Eins Reinigungsflüssigkeit).

2. Nach Abtrocknen der mit Seife gewaschenen Bereiche, kann mit Vorteil ein Schutz-Öl (z.B. Stahlpflege und Finish) aufgetragen werden. Dieses Schutz-Öl versiegelt die Oberfläche. Es verhindert, dass die Partikel und z.B. Säure von den Händen sich festsetzen. Das Öl wird mit einem Pinsel oder einer Sprayflasche aufgetragen. Es ist besonders wichtig, dass das Öl in den Löchern und an Stellen mit durchgehenden Achsen oder Bolzen aufgetragen wird. Überflüssiges Öl ist nach einer halben Stunde abzuwischen oder mit Wasser abzuspülen.

Wenn dieses Reinigungsverfahren nicht durchgeführt wird, wird das Gerät wieder von Proteinbelägen bedeckt werden.

Lieferant von Reinigungshilfsmitteln für die Lebensmittelindustrie:  
Ecolab: [www.ecolab.com](http://www.ecolab.com)

S 997  
DE  
01102015