**NÁVOD NA ČIŠTĚNÍ VZDUCHOTECHNICKÝCH STROPŮ GIF**

Plošně aktivní klimatizační strop GIF vhodný do všech typů kuchyní od bister až po

velkokuchyně nahrazuje dosud známé a obvyklé tukové filtry. K oddělování výparů

dochází ve spodních malých kulisách stropních kazet. Tam se ukládají špína a tuk.

Možnosti čištění:

A. Kazety se myjí v myčkách. U košových myček by měl čas mytí trvat 2 minuty.

U průchozích myček by se měla navolit nejpomalejší rychlost chodu pásu.

B. Kazety je možné vyvařit v kotlích, pánvích, frimaxech apod.

(přidat mazlavé mýdlo a sodu).

C. Kazety je možné vyvařit v parních konvektomatech - nastříkat čisticí prostředek,

nechat parní provoz cca. 10 minut.

D. Kazety je možné čistit klasicky - dřez, silný koncentrát čisticího prostředku.

Aby byl dodržen hygienický a bezporuchový provoz vzduchotechnického stropu, měly

by být kazety čištěny **DLE POT**Ř**EBY**. Na kazetách se pozná lehce, že je nutné je vyčistit. Na stranách se objevují drobné viditelné kapičky kondenzátu. Doporučený interval čištění - na odtahu cca. 1 x za 4 měsíce, na přívodu cca. 1 x za 5 měsíců.

Pokud jsou některé kazety extrémně znečištěné, musí být tyto okamžitě vyčištěny.

Při čištění doporučujeme užívat **pracovní rukavice**.

K čištění mohou být použity obvyklé kuchyňské čisticí prostředky, nikoliv prášek či kovové předměty.

Pro lepší vyčištění doporučujeme speciální prostředek:

1. Pro odmaštění: čisticí prostředek **SUMA D3**

Použití: Nastříkat sprayerem na kazety z obou stran – možno čistit v myčkách, konvektomatech apod.

2. Pro odmaštění a napáleniny: čisticí prostředek **SUMA D9**

Použití: Nastříkat na kazety příp. na kolejničky – čištění provést pouze ručně

(nepoužívat dohromady s gastronádobami a talíři).

3. Pro leštění (po umytí): leštící prostředek **SUMA D7**

Použití: Po čištění čisticím prostředkem se SUMA D7 nastříká na suché studené plochy. Měkkým hadříkem se vyleští. U broušených ploch otírat vždy po směru brusu.

N:\ISO\2007-03-21 ISO 14001 2004 CZ.wmfN:\ISO\2009-05-26 ISO 9001 2008 CZ.wmf



N:\ISO\2009-05-26 ISO 9001 2008 CZ.wmfN:\ISO\2007-03-21 ISO 14001 2004 CZ.wmf