

## Typ zařízení



**POZOR:**  
ZKONTROLUJTE SPRÁVNOST  
PŘIPOJENÍ NA BATERII A NAPOJENÍ  
HADICE NA KANYSTR

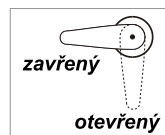
REGULACI KONCENTRACE ROZTOKU  
/NASTAVENÍ/ PROVÁDÍ VÝLUČNĚ  
SERVISNÍ PRACOVNÍK

EVENTUÁLNÍ PORUCHY NAHLAŠTE  
NA TEL. ČÍSLO: 495 545 924

## Postup

Před vyšroubováním ventilu přívodu vody zásobující dávkovač "1" je nutné dát rukojeti klapek "2", "3" a "4" do svislé polohy.

Polohování rukojetí klapek: "2", "3", "4" :



- vodorovně - ventil zavřený; kapalina neproudí
- svisle - ventil otevřený ; otevření proudění kapaliny

Při spouštění zařízení je třeba odšroubovat ventil přívodu vody "1". V závislosti na výběru a potřebě vybrat **jeden** ze tří ventilů "2", "3" nebo "4".

### Označení ventilů:

- "2" - čistá vody
- "3" - pracovní roztok č.1
- "4" - pracovní roztok č.2

Po stisknutí spouště pěnotvorné pistole "6" nastane výtok vybraného pracovního roztoku přes elastickou hadici připojenou rychlospojkou "5". Je jednoznačně zakázáno nastavit současně ventily "3" a "4" do pozice pěnové, protože by to způsobilo míchání roztoků ze dvou preparátů, což může způsobit nebezpečné důsledky. Po skončení práce je nutné ventily nastavit do vodorovné polohy a zavřít přívod vody do dávkovače "1".

## Produkty - příklad

**GASTRO-PUR VC642** - velmi účinný prostředek na odstranění všech silných olejových a mastných znečištění. Díky svému složení bez problémů odstraňuje i přetrvávající silné nečistoty z digestoří, desek, stolů, podlah i stěn.

**DESINFEKTIN M420** - přípravek na mycí a dezinfekční na základě kvartových amoniových částic s bakteriocidními a fungicidními vlastnostmi. Určen na mytí a dezinfekci vodovzdorných povrchů: podlahy, stěny a zařízení. Může být použit jak namáčením, mytím, tak i praním.