

Premana Professional



Approvati e consigliati dalla
FEDERAZIONE NAZIONALE MACELLAI

Il colpo d'occhio dell'esperto !

Precauzioni per il lavaggio

Da un paio d'anni, a livello mondiale, nella fase di potabilizzazione dell'acqua, viene utilizzato come disinfettante il BISSIDO DI CLORO anziché l'IPOCLORITO DI SODIO o CLORO GASSOSO.

Pur constatando la maggiore efficacia in termini disinfettanti del Biossido di Cloro, 5 volte superiore al Cloro Gassoso, vi sono delle controindicazioni durante l'utilizzo a temperature elevate oltre i 60 gradi, come avviene durante il ciclo della lavastoviglie.

A questa temperatura, si ha la tendenza alla formazione di ACIDO CLORICO: di fatto un agente aggressivo per gli acciai MARTENSITICI usati in coltelleria.

Tale fenomeno è talmente evidente che già al primo lavaggio, su pezzi nuovi in lavastoviglie, possono comparire segni di attacco corrosivo sulle lame e sui coltelli, definiti PIT CORROSION, ossia piccoli punti di ruggine destinati ad ingrandirsi.

Per minimizzare il problema bisogna limitare il periodo di contatto nei vapori in temperatura con i coltelli. Pertanto appena finito il lavaggio, bisogna estrarre i coltelli dalla lavastoviglie, passarli con un panno morbido, così pure per i pezzi che appaiono asciutti.

Per gli utilizzatori professionali si consiglia l'installazione di un dechloratore a monte dell'impianto, che riduca sensibilmente la quantità di cloro attivo presente nell'acqua.

Lama

a. Coltello scannare 106614	14	1241500710
Coltello scannare 106618	18	1241500720
b. Coltello filettare flessibile 107616	16	1241500631
Coltello filettare flessibile 107618	18	1241500630
c. Coltello disosso Emilia 108616	16	1241500702
d. Coltello disosso 110614	14	1241500701
Coltello disosso 110616	16	1241500700
Coltello disosso 110618	18	1241500699
Coltello disosso curvo 109616	16	1241500705
e. Coltello cucina 312620	20	1241500140
Coltello cucina 312621	21	1241500150
Coltello cucina 312624	24	1241500120
Coltello cucina 312625	25	1241500160
Coltello cucina 312630	30	1241500130
f. Coltello francese 100616	16	1241500200
Coltello francese 100618	18	1241500300
Coltello francese 100622	22	1241500400
Coltello francese 100627	27	1241500500
Coltello francese 100633	33	1241500510
g. Coltello affettare 102620	20	1241500520
Coltello affettare 102624	24	1241500600
Coltello affettare 102633	33	1241500610
Coltello affettare 102626	36	1241500620
h. Coltello colpo 112628	28	1241501200
i. Coltello mezzo colpo 113628	28	1241501300



Disosso curvo



a.



b.



c.



d.



e.



f.



g.



h.



i.

