

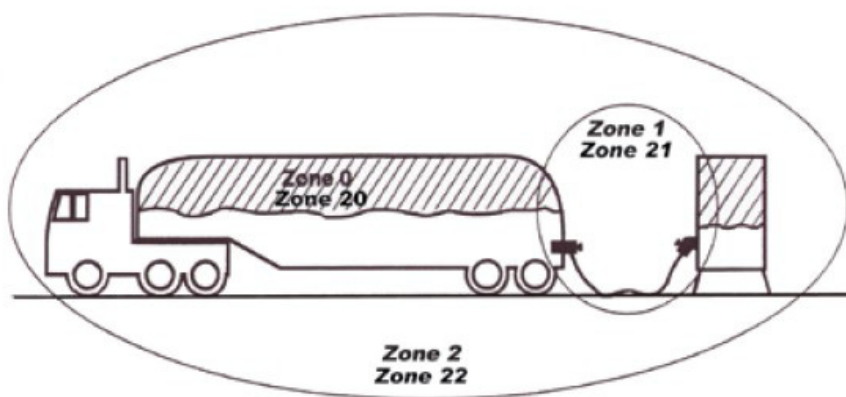
Stacker HS 1000 RF-SEMI EX



Especificamente concebido para trabalhar em atmosferas com risco de explosão

Em inox, a sua construção visa a proteção contra riscos de explosão, resultantes da presença de gases, vapores, combinação de químicos ou poeiras. Com a aquisição deste produto, será fornecida, **por pedido**, a respetiva declaração em conformidade com a Norma EN 3691-5.

- Fabricado em conformidade com a Diretiva N° 94/9/EC e a EN-1755
- Estes equipamentos estão classificados no grupo II, aprovados para trabalhar em áreas classificadas como Zona 1 / 2 / 21 / 22 (Ver desenho)
- Fornecido com Certificado ATEX
- Ideal para indústria farmacêutica, petrolífera e outros setores em que se verifique a presença de materiais sujeitos a explosão
- Possui 2 rodas antiestáticas em vulkolan
- Construção robusta
- Longa duração
- Baixos custos de manutenção



Identificação nos equipamentos manuais:

Ex II 2G IIB T4 Proteção contra gases

Ex II 2D T4 Proteção contra poeiras



Etiqueta com instruções de utilização



Roda inserida em suporte em Inox



Pega ergonómica igualmente em Inox

Em que ambiente pretende utilizar o Equipamento em Inox?

Produtos Logitrans adequados			Exemplos de indústrias	Ambientes
Panther Inox Plus	EHL RF-PLUS HL RF-PLUS	Panther Inox, HS / EHS RF-SEMI HL/EHL RF-SEMI LOGITILT RF-SEMI Produtos totalmente em aço inox	<ul style="list-style-type: none"> • Farmacêutica • Empacotamento na indústria alimentar 	<p>Ambientes limpos e secos O equipamento encontra-se quase sempre seco.</p> <p>Limpeza do equipamento Com um pano seco ou húmido.</p>
			<ul style="list-style-type: none"> • Farmacêutica • Alimentar 	<p>Ambientes limpos e húmidos O equipamento encontra-se ocasionalmente húmido.</p> <p>Limpeza do equipamento Limpar ou lavar (apenas os garfos) suavemente. Água neutra (PH 7,0), se necessário, com materiais de limpeza suaves.</p>
		Processos de preparação de: <ul style="list-style-type: none"> • Indústria alimentar • Matadouros • Laticínios 		<p>Ambientes agressivos e húmidos O equipamento encontra-se molhado e húmido a maior parte do tempo.</p> <p>Limpeza do equipamento Agressiva. Com espuma (ácida ou base) (lavagem). PH do material de limpeza deve ser muito inferior ou muito superior a 7,0.</p>
		Processos de preparação de: <ul style="list-style-type: none"> • Indústria alimentar e de peixe • Matadouros • Laticínios 		<p>Ambientes muito agressivos e húmidos O equipamento encontra-se quase sempre húmido, devido a dissoluções líquidas (ácidas, base ou salmoura).</p> <p>Limpeza do equipamento Agressiva. Com espuma (ácida ou base) (lavagem). PH do material de limpeza deve ser muito inferior ou muito superior a 7,0.</p>