

## HACCP – Concept de codage couleur



## Concept R+M/Suttner pour l'hygiène et la sécurité alimentaire

Notre concept de codage couleur permet une approche pragmatique par rapport au repérage des accessoires de lavage destinés à l'industrie alimentaire, où il s'agit d'assurer un nettoyage hygiénique efficace ainsi qu'un marquage de sécurité spécifique à leur environnement de travail et ce dans les domaines suivants :

- » La production alimentaire et de boissons, ainsi que dans l'ensemble des chaînes d'approvisionnement
- » Les grandes cuisines de restauration ainsi que les cuisines industrielles
- » Les zones alimentaires dans les grandes surfaces et autres supermarchés

## Kits HACCP - pour pistolets ST-2300, ST-2600, ST-2700

Le kit comprend, les coquilles, le plastron, la gâchette et le loquet de sécurité



R+M Nr.  
202 300 473



R+M Nr.  
202 300 474



R+M Nr.  
202 300 472



R+M Nr.  
202 300 471

## Les rotabuses Suttner en 4 couleurs



## Habillages pour rotabuses ST-357

R+M Nr.	C
020 007 411	vert
020 007 406	bleu
020 007 412	rouge
020 007 409	jaune

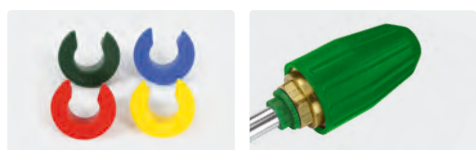
## Habillages pour rotabuses ST-456

R+M Nr.	C
020 001 047	vert
020 001 041	bleu
020 001 048	rouge
020 001 046	jaune

## Habillages pour rotabuses ST-458

R+M Nr.	C
020 001 031	vert
020 001 026	bleu
020 001 032	rouge
020 001 029	jaune

## Clips marqueurs



Les clips marqueurs sont en Polypropylène et peuvent être utilisés sans craintes dans le domaine alimentaire.

R+M Nr.	C
020 004 290	vert
020 004 255	bleu
020 004 260	rouge
020 004 230	jaune

## Protège-buses ST-11



Le protège-buse ST-11 est adapté aux buses 1/4" M. Fabriqué en matériaux plastique inaltérables selon les directives européennes 1935/2004/EG. Le protège-buse est positionné entre le support et la buse et est bloqué après son serrage.

R+M Nr.	C
020 001 122	vert
020 001 149	bleu
020 001 121	rouge
020 001 123	jaune

## Accessoires efficaces et d'une grande qualité

Tous les accessoires R+M / Suttner destinés à l'industrie alimentaire qui requièrent des exigences élevées d'hygiène concernant les matériaux en contact direct avec les aliments sont faits de matières conformes à la directive 1935/2004 / CE ainsi qu'à la directive européenne 10/2011 / CE. Ils peuvent être nettoyés à haute température pour tuer les germes et les bactéries. Tous les éléments sont perdurables, entièrement surmoulés pour faciliter leur nettoyage et pour conserver de façon perpétuelle leur aspect neuf. Le choix des accessoires comprend les pistolets standards et mousse, les lances simples, les protège-buses, les lances mousse ainsi que les flexibles jusqu'à quatre options de couleur différentes.

## Lances ST-29 HACCP

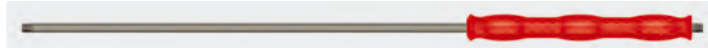
Lances avec manchon ST-29 Cool & Compact. Manchon ergonomique préformé hermétique en surface. Max. 400 bar / 150 °C



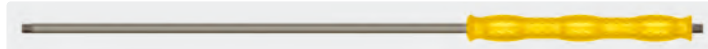
R+M Nr.	Ø	ISO	↔	M
200 029 317	1/4" M	300 mm	900 mm	inox



R+M Nr.	Ø	ISO	↔	M
200 029 315	1/4" M	300 mm	900 mm	inox



R+M Nr.	Ø	ISO	↔	M
200 029 318	1/4" M	300 mm	900 mm	inox



R+M Nr.	Ø	ISO	↔	M
200 029 316	1/4" M	300 mm	900 mm	inox

Symboles Ø filetage ↔ longueur M matériel ISO isolation C couleur