

BAC SPECIAL FRAISE

Protocole de traitement du bac



NETTOYAGE

Le Bac Special Fraise est conçu pour être nettoyé dans une **laveuse automatique** à une **température maximale de 90°C** (machines conformes à ISO15883).

Le Bac Special Fraise peut être nettoyé manuellement avec un détergent. Se reporter au protocole interne de l'établissement.

- 1 Séparez la poissonnière du bac.
- 2 Placez les éléments séparément dans la laveuse automatique. Assurez-vous que le couvercle du bac soit ouvert.

STÉRILISATION

Le Bac Special Fraise peut être **stérilisé dans un autoclave à vapeur** à une température de **134°C pendant 18 minutes** (Température maximum admissible : 137°C) (Autoclaves conformes à ISO17665).

Il faut prendre en considération les matériaux et les méthodes d'emballage ainsi que le positionnement dans l'autoclave pour éviter les déformations.

- 1 Placez la poissonnière dans le bac. Gardez le couvercle ouvert.
- 2 Emballez l'ensemble avec un sachet de stérilisation. Assurez-vous que le couvercle reste ouvert.
- 3 Placez le bac dans l'autoclave. Évitez tout contact avec d'autres matériaux et produits.

STOCKAGE

Les bacs non traités doivent être stockés dans leur emballage d'origine.

Un second emballage est conseillé, par exemple, une boîte cartonnée.

Les bacs doivent être **stockés dans un endroit sec** (minimum supérieur à 4°C) **sans contact direct** avec le sol.

RÉFÉRENCE

Bac Special Fraise.....Réf. 404 050

RECOMMANDATIONS :

- Lors de la première utilisation, effectuez une stérilisation manuelle à l'aide d'un produit désinfectant adapté.
- Une inspection visuelle est nécessaire pour évaluer l'usure du bac due à son utilisation.
S'il est endommagé, ne pas utiliser le bac et le signaler.

BAC SPECIAL FRAISE

Cleaning protocol of tank



CLEANING

Bac Special Fraise is designed so as to be cleaned in an **automatic washer machine** at **max temperature 90°C** (Machines to comply with ISO15883).
Bac Special Fraise can be manually cleaned using suitable detergent or disinfectant (see protocol established in your department).

- 1 Separate the basket from the tank.
- 2 Position the components separately in the washer machine.
Make sure the lid of the tank is open.

STERILISATION

Bac Special Fraise can be **sterilised in a steam autoclave** to a **temperature 134° during 18 minutes** (max temperature : 137°C) (Autoclaves to comply with ISO17665).
The packaging materials and methods as well as their positioning in the autoclave must be taken into consideration to avoid deformation.

- 1 Place the basket into the tank. Keep the lid of the tank open.
- 2 Package up the whole thing with a sterilisation bag. Make sure the lid stays open.
- 3 Place the tank in the autoclave. Avoid all contact with other materials and products.

STORAGE

Untreated tanks must be stored in their original packaging.
Secondary packaging is recommended, for example, a cardboard box.
The tanks must be stored **in a dry place** (minimum 4°C) **without direct contact** with the ground.

REFERENCE

Bac Special Fraise.....Ref. 404 050

RECOMMANDATIONS :

- On first use, perform a manual sterilisation with adapted disinfectant product.
- A visual inspection is necessary to evaluate wear to the tank due to its use.
If it is damaged, do not use the tank and report it.