



● ● ●  
***ACCESSOIRES À  
CODE DE COULEUR***

# ACCESSOIRES À CODE DE COULEUR POUR TRAÇABILITÉ ET DISTINCTION DES ZONES CRITIQUES



## PRÉVENIR LA CONTAMINATION CROISÉE

L'utilisation de différents accessoires de nettoyage pour différentes zones permet de réduire le risque de contamination croisée entre les ingrédients ou les processus dans l'industrie alimentaire.

## CONFORMITÉ AUX NORMES HACCP

Pour garantir des normes d'hygiène et de sécurité adéquates et respecter les réglementations strictes en matière de production alimentaire.

## ACCESSOIRES POUR TOUS LES BESOINS D'ASPIRATION



Ø 40: P14564  
Ø 50: P14565



Ø 40: P14582  
Ø 50: P14583



Ø 40: P14566  
Ø 50: P14567



Ø 40: P14584  
Ø 50: P14585



Ø 40: P14562  
Ø 50: P14563



Ø 40: P14580  
Ø 50: P14581



Ø 40: P14570  
Ø 50: P14571



Ø 40: P14576  
Ø 50: P14577



Ø 40: P14572  
Ø 50: P14573



Ø 40: P14578  
Ø 50: P14579



Ø 40: P14568  
Ø 50: P14569



Ø 40: P14574  
Ø 50: P14575

## PARFAIT EN COMBINAISON AVEC:



### ASPIRATEURS ACD

pour la collecte de poussières combustibles en dehors des zones ATEX



### ASPIRATEUR ATEX

pour la collecte de poussières à l'intérieur des zones ATEX



### SYSTÈMES CENTRALISÉS

pour gérer la collecte des poussières dans l'ensemble du bâtiment