



THE EUROPEAN REGIONAL DEVELOPMENT FUND AND THE MINISTRY OF INDUSTRY AND TRADE OF THE CZECH REPUBLIC SUPPORT INVESTMENT IN YOUR FUTURE



unis



Washbasin

With mixing battery without manual control

Get your satisfaction

Umyvadlo

Umyvadla nebo dřezy s klasickými vodovodními bateriemi, které se ovládají běžným způsobem, jsou zdrojem přenosu bakterií, které zůstávají na povrchu baterie a pokud v kuchyni a nebo v přípravě pracuje více lidí, je velmi pravděpodobné, že k těmto přenosům bakterií dochází. Nové hygienické normy doporučují, aby na každém pracovišti byla umístěna tato bezdotyková (dotyk rukou) nerezová umyvadla.

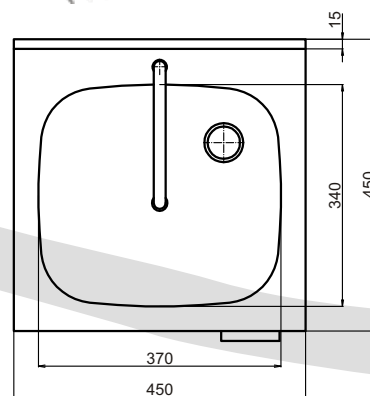
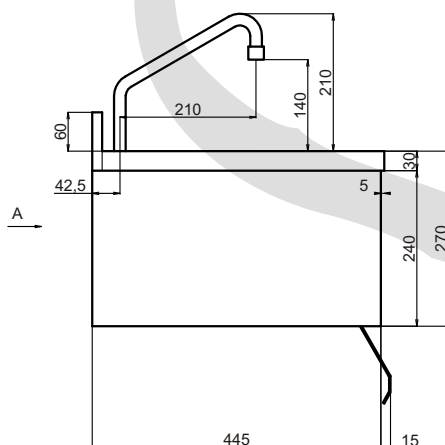
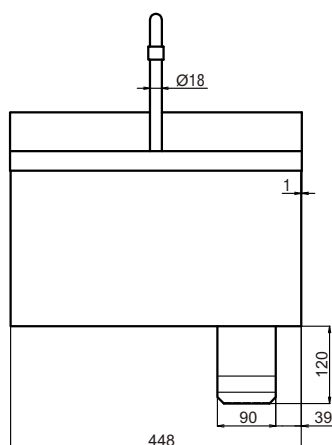
Toto nerezové umyvadlo, které splňuje ty nejnovější evropské hygienické normy, je vhodné použít všude tam, kde přichází člověk do styku s potravinami nebo hotovým jídlem. Využití najde nejen v kuchyních veřejného stravování, restauracích, ale také v přípravkách masa, zeleniny a ovoce v supermarketech a na toaletách zaměstnanců. Velkou výhodou tohoto umyvadla je nejen jeho snadná a hygienicky nezávadná obsluha, ale také možnost nastavit teplotu vody pod umyvadlem podle svých představ před samotným použitím. Díky této výhodě odpadá čas strávený se seřizováním teploty, ale ještě mnohem důležitější je, že již nikdy v budoucnu s tímto systémem nemůže dojít k opaření horkou vodou!

Technická data

Pod umyvadlem je umístěn jednoduchý mechanismus – potlačením předního tvarovaného nerezového plechu kolennem dojde k otevření speciálního ventilu tzv. „mixeru“, který teplotu a studenou vodu, která je napojena na přívodní ventily, „mixuje“ na požadovanou hodnotu. Tímto ventilem se otevře přívod vody, který již pak obvyklým způsobem pustí vodu do umyvadla. Pokud se přestane na přední plech tlačit, dojde k okamžitému zastavení ventilu.

Technical data

A simple mechanism is fitted under the washbasin – pushing the stainless-steel front lever with one's knee opens a special valve, so-called "mixer", which "mixes" hot and cold water (connected to the supply valve) to the desired temperature. This valve opens the water supply which then supplies water to the washbasin in the usual way. When the front lever is released the valve is immediately closed.



Washbasin

Washbasins and sinks with commonly regulated water fittings are a source of bacteria transfers. If the kitchen or preparation area is frequented by more personnel, such bacteria transfers are quite often. New sanitation standards are already existing in certain European countries and are in preparation in others. They require that each workplace is equipped with contactless (hand contact) stainless-steel washbasins.

This new washbasin which complies with the latest sanitation standards must be used in all areas where personnel come in contact with foodstuff or ready-made meals. It finds its application not only in kitchens of catering establishment and restaurants, but also in meat, vegetable and fruit serveries in supermarkets and in rest rooms. This washbasin's advantage lies not only in its simple operation but also in the possibility to set the required temperature before usage with selector located under the sink. Owing to this advantage, time spent adjusting water temperature is spared, and what's more important, this system prevents any possibility of future scalding by hot water.



UNIS COOL, s.r.o.

Na Bašticí 201

738 01 Staré Město

Czech republic

tel.: +420/ 558 655 111

fax: +420/ 558 655 104

e-mail: info@uniscool.cz

www.uniscool.cz

Umyvadlo

S mísicí baterií bez ručního ovládání

