

L'assurance d'une hygiène parfaite

Les chambres froides Taïga sont des chambres cloisonnables, extensibles dans leurs 3 dimensions. En facilitant le nettoyage, l'arrondi des angles répond aux normes sanitaires les plus strictes.

La poignée ergonomique, permettant l'ouverture de la porte les bras chargés, et les coins arrondis de même couleur renforcent l'esthétique.



Les +

Evolutive
Esthétique
Cloisonnable
Facilement nettoyable
Large gamme d'accessoires
Mise en oeuvre rapide
Respect des normes d'hygiène

Soucieux du respect de l'environnement et conformément au protocole de Kyoto, Dagard a éliminé les substituts HCFC des procédés de fabrication de ses panneaux et contribue ainsi à la protection de l'environnement.



Produits alimentaires, fleurs, photographies et films, produits chimiques, produits pharmaceutiques, cosmétiques, ... quel que soit votre métier, la cellule Taïga s'adapte parfaitement à vos besoins.

Taïga

Caractéristiques techniques

Panneaux avec âme en mousse polyuréthane haute densité sans HCFC

- . épaisseur 60 mm pour les températures positives
- . épaisseur 100 mm pour les températures positives et négatives jusqu'à -25°C

Revêtement des panneaux

verticaux et plafonds : tôle lisse couleur blanc Banquise (proche Ral 9010).

Dimensions intérieures de 83 x 83 cm à 403 x 603 cm

par multiples de 20 cm (40 cm à partir de 400 cm)

Hauteurs intérieures 203, 223, 243, 283 et 323 cm

Avec ou sans sol

Accès au choix : porte pivotante avec gâche à contact, passages de câbles intégrés et revêtement extérieur en PET, porte coulissante Alpha 100, porte de service ou porte va et vient.

Conseils d'utilisation

Une utilisation appropriée et un entretien régulier peuvent améliorer le rendement de votre chambre froide. Pour cela, vérifier la température de fonctionnement de la chambre et régler le thermostat le cas échéant. Vérifier aussi l'état des joints et des ferrures de la porte et les remplacer en cas de défectuosité.



Vous optimiserez ainsi l'utilisation de votre chambre froide et réduirez la consommation d'énergie.

Préconisations de nettoyage

Le produit de nettoyage utilisé doit être dosé et mis en oeuvre conformément aux recommandations du fournisseur. En général, le produit utilisé à température inférieure à 30°C (l'efficacité du produit diminue fortement avec l'élévation de température) ne doit pas rester en contact avec le revêtement trop longtemps (pas plus de 30 minutes).

Après tout nettoyage, un rinçage à l'eau est nécessaire.

Attention : les locaux à température négative ne doivent pas être lavés à grandes eaux (risques de gel lors de la remise en froid de la chambre).

Terminer l'opération par séchage à l'aide de raclettes en caoutchouc, identiques à celles employées pour le nettoyage des vitres.

Frotter les salissures persistantes avec une éponge imbibée d'un produit de nettoyage adapté. Faire attention à ne pas blesser le revêtement (proscrire les produits à base de poudre abrasive, les éponges métalliques ou la brosse dure). Si les tâches persistent, un nettoyage à base de solvant (essence «C») est toléré.

Les solvants cétoniques ou chlorés ne sont pas compatibles avec les matériaux utilisés.

La conservation des produits alimentaires par le froid implique des conditions d'hygiène et d'isolation irréprochables. Dagard a mis au service de ses clients son expérience et son exigence pour concevoir des chambres froides d'une très grande qualité. Conçues par des professionnels pour des professionnels, elles répondent à toutes les contraintes.

Documentation disponible sur www.dagard.com

Votre distributeur

