



## Voedselbereider (met bovenliggende sproeibuis)

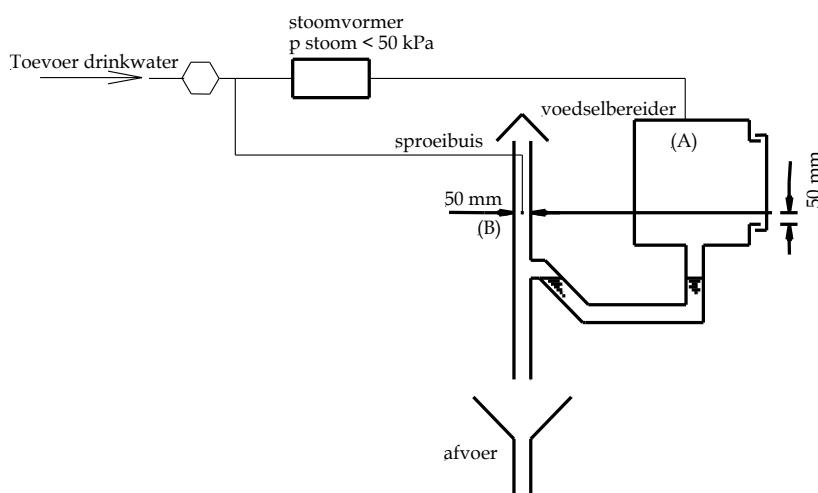


*Horeca*

Datum: juni 2016

Auteursrechten voorbehouden

### 1. Principeschets:



### 2. Aard van de mogelijke verontreiniging:

Stoom (A), water met voedselresten bacteriologisch verontreinigd (B).

### 3. Wijze waarop de verontreiniging kan plaatsvinden:

Terug persing (A), terugheveling (B)

### 4. Installatiematrix:

Druk	Vloeistofklasse				
	1	2	3	4	5
<b>P = atm</b>					● (B)
<b>P &gt; atm</b>		● (A)			

### 5. Beveiliging volgens NEN - EN 1717:

Familie/type: AA, AB, AD, DC

### 6. Beveiliging WBT, minimaal:

- Familie/type : EA.\*

\* Indien ten behoeve van het onderhoud op voorschrift van de leverancier chemicaliën moeten worden toegepast voor reiniging en desinfectie, moet in de aansluiting in plaats van de EA een CA/BA (afh. van de LD50 klasse) worden geplaatst

### 7. Toelichting op keuze WBT:

- De druk van de stoom is lager dan 50 kPa.
- het voedselcompartiment met deur (A) is uitgevoerd als een onderbreking waardoor de kans op verontreiniging van de toevoer met vloeistofklasse 5 als nihil wordt beschouwd.