

Inlet Control TYP 23740

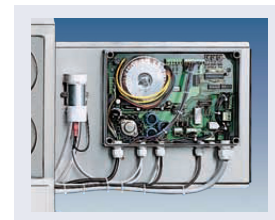
## Für die gesamte Lebensmittelindustrie

### INLET GATE 23742

Alle PHT Flüssigseifen- und Desinfektionsmittel-spender sind auch mit 2-Arm Drehsperrle lieferbar.

### DUOTIZER Typ 23701

In Links- oder Rechtsausführung.



#### Technische Daten

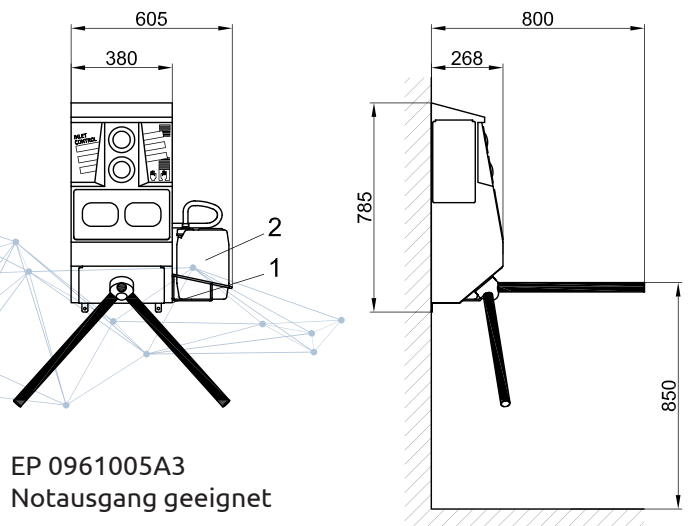
Netzanschluss: 230 V/N / PE / 50 - 60 Hz

Nennleistung: 0,3 kW

Steuerspannung: 24 V

Schutzart: IP 65

Technische Änderungen vorbehalten.





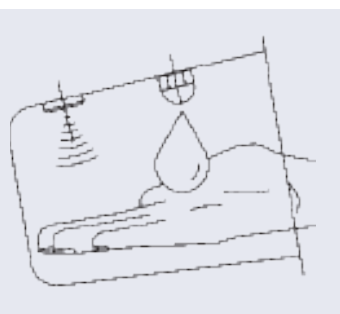
## MOTORISCH ANGETRIEBENE

Dreh Sperre, auf Wunsch in beide Durchgangsrichtungen passierbar.  
Wartungsfreie Nutzung  
(ca. 8 Mio. Passagen)



## EINSATZBEREICH

Der **INLET CONTROL Typ 23740** für alle Bereiche, in denen Handdesinfektion mit kontrolliertem Zugang erfolgen muss.



Der **INLET CONTROL** arbeitet nach folgendem Ablauf: Beide Hände werden zeitgleich in die Desinfektionsmittelspendereinheit gehalten und rundum

mit einer justierbaren Desinfektionsmittelmenge besprüht. Die komplette Benetzung der Hände mit Desinfektionsmittel wird durch speziell angeordnete Düsenpaare gewährleistet.

Der Zugang zum sensiblen Bereich wird erst nach einer intensiven Handdesinfektion durch eine motorisch angetriebene Dreh Sperre möglich. Der jeweilige Fortschritt des Zutrittsprozesses wird durch ein Ampelsystem visualisiert.

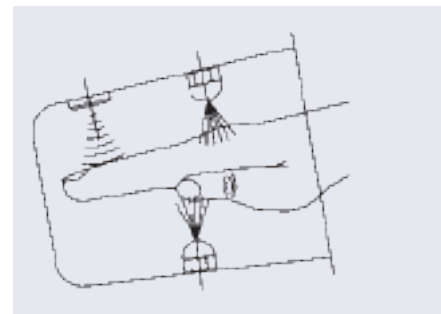
Die Dreh Sperre ist reversibel, d.h. beim Verlassen der Produktionsräume ist die motorisch angetriebene Dreh Sperre immer in Ausgangsrichtung passierbar.

Durch die kompakten Abmessungen und die Kombination eines Desinfektionsmittelspenders und einer Dreh Sperre in einem Gehäuse lässt sich der **INLET CONTROL** bei geringstem Montageaufwand auch in bereits bestehende Gebäude installieren.

Das Gehäuse des **INLET CONTROLS** wurde so gewählt, dass es höchsten hygienischen Ansprüchen gerecht wird. Die gesamte Anlage besteht aus Edelstahl oder anderen korrosionsbeständigen Materialien.

Der **INLET CONTROL** kann für die kompromisslose Personalhygiene am Produktionszugang mit PHT Durchlaufmaschinen zur Sohlenreinigung- und desinfektion kombiniert werden.

Für die Handreinigung stehen Reinigungsbecken mit sensorgesteuertem Auslauf, Armhebelspender für Flüssigseife und Papertuchspender zur Verfügung.



Der Zutritt zum sensiblen Bereich wird erst nach der erfolgten intensiven Handdesinfektion durch Freigabe einer motorisch angetriebenen Dreh Sperre möglich.

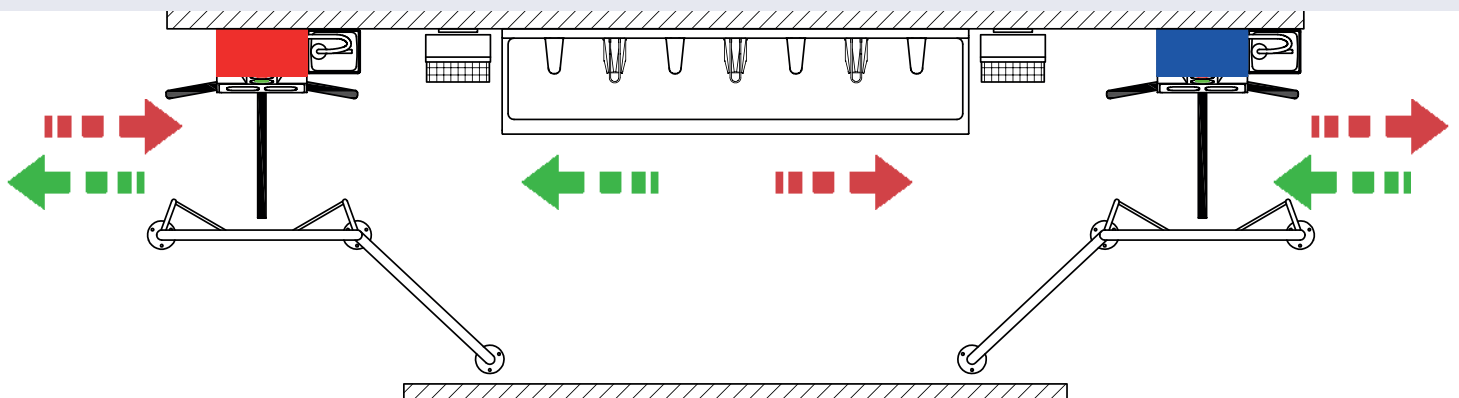


**STEP 1**  
Automatisches Auftragen  
von Flüssigseife durch  
den DUOSOAP Typ 23741  
mit Drehsperrenfreigabe

**STEP 2**  
Hände und Unterarme  
unter fließendem  
Wasser reinigen

**STEP 3**  
Händetrocknen  
mit Einwegtüchern

**STEP 4**  
Händedesinfektion  
durch INLET CONTROL  
Typ 23740 mit  
Drehsperrenfreigabe



Das Hygienekonzept ermöglicht eine praxiserichte Kontrolle der Händehygiene vor dem Betreten der Produktionsräume durch einen schrittweisen Ablauf der Handreinigung unter Zwang.

Durch die vorgegebenen Reinigungsschritte und die Zwangsführung der einzelnen Mitarbeiter ist eine Keimreduzierung von bis zu log 5 möglich.

Die einzelnen Schritte lassen sich problemlos in den Personalfluss integrieren, da bis zu 20 Personen pro Minute in die Produktionsräume geschleust werden.

Beim Verlassen der Produktionsräume sind die Drehsperren frei passierbar. An der Handreinigungsrinne erfolgt ein Säubern der Hände mit Seife und Wasser.

DEHYG-V1-08-2023\_DE