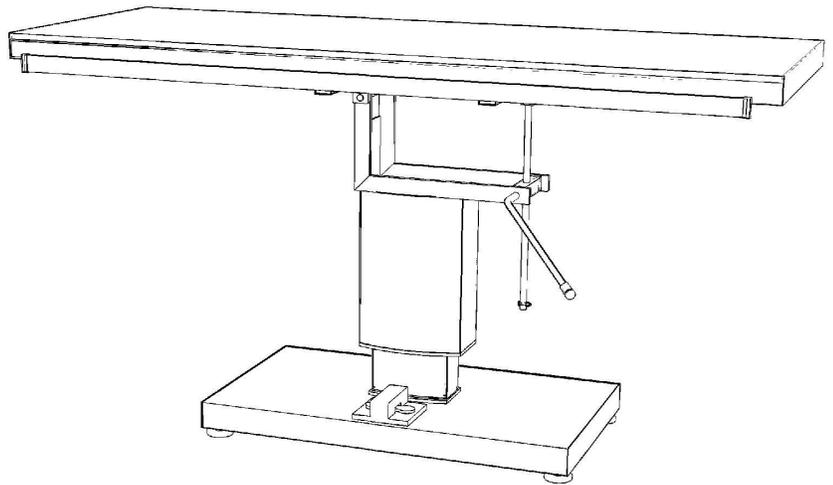


Table chirurgie avec colonne centrale électrique - N° TA600

La table de chirurgie à colonne centrale électrique pour chiens, chats et petits animaux est fabriquée en acier inoxydable, lui conférant des qualités d'hygiène et de durabilité excellentes, indispensables dans des conditions opératoires.

La colonne centrale électrique est équipée d'un système de réglage en hauteur d'une simple commande au pied et d'un positionnement Tredenburg manuel, ce qui permet d'avoir un accès privilégié au champ opératoire.

Deux rails de contention situés de chaque côté permettent de maintenir stratégiquement l'animal pendant la procédure tout en garantissant son entière sécurité.



Caractéristiques :

- Colonne centrale électrique en aluminium anodisé
- Pédale de commande de la hauteur
- Proclive & déclive manuelle
- Degré d'inclinaison : 60° à gauche/ 45° à droite
- Plateau inox à hauteur variant de 70 à 100 cm
- Structure en acier inoxydable 304 L
- Rail de contention de chaque côté
- Base avec patins de stabilité réglables
- Système électrique aux normes CE
- Structure inox garantie 5 ans
- Parties électriques garanties 2 ans

Dimensions :

- Taille du plateau : 140 x 53 cm
 - Hauteur minimum : 70 cm
 - Hauteur maximale : 100 cm
 - Charge maximum : 80 KG
- Plateau sur-mesure possible*

Options :

- TA 600100 - Table chirurgie avec colonne centrale électrique (proclive-déclive manuelle) plateau plat inox
- TA 600200 - Table chirurgie avec colonne centrale électrique (proclive-déclive manuelle) plateau 2 évacuations



ZAC du Pont des Nautes - 03410 SAINT VICTOR

Tél : 04 70 03 31 31 - Fax : 04 70 03 03 07

E-mail : contact@vetinox.fr

www.vetinox.fr



Table chirurgie avec colonne centrale électrique - N° TA600

Attention bien lire la notice d'utilisation avant de mettre l'appareil en fonctionnement

Dans un premier temps, n'oubliez pas d'activer votre garantie directement sur notre site internet www.vetinox.fr - rubrique Garantie Produit. Ensuite laissez-vous guider pour l'enregistrement de votre matériel.

• **Installation - Mise en service**

- Déballer le produit avec précaution
- Retirer les cales en mousse
- Brancher la table à une prise de courant protégée par un disjoncteur différentiel
- Pour lever la table, appuyer sur la pédale ayant une flèche vers le haut
- Pour descendre la table, appuyer sur la pédale ayant une flèche vers le bas
- Pour incliner la table en proclive ou déclive, ouvrir ou fermer la poignée de serrage

• **Maintenance - en cas de panne**

- Le matériel est garanti 5 ans contre tout défaut mécanique et corrosion ainsi que 2 ans sur les parties électriques.
- Le vérin est de type moto réducteur 220 Volts – 400 Watts.
- Courant de fonctionnement de la table = 220-240 volts.

Votre table ne se lève ou ne se baisse plus :

- Vérifier que le câble soit bien branché ou qu'il n'a pas été sectionné
- Vérifier le disjoncteur sur votre tableau électrique
- Si malgré toutes ces vérifications, votre table ne fonctionne toujours pas, merci de nous contacter, nous prendrons en charge votre demande.

• **Contre-indications**

- Ne pas immerger la table, ou la laver au jet haute pression – risque d'électrocution
- Ne pas dépasser le poids maximum autorisé
- Poids maximum autorisé : 80 KG
- Raccorder l'appareil sur un réseau électrique protégé
- Ne pas modifier la structure de l'appareil, ou le système électrique, de manière générale ne faire aucune modification
- Installer l'appareil dans un local propre et approprié

• **Nettoyage et précaution d'emploi**

L'innox employé est de type 304 L. Cet inox possède une très grande résistance à la corrosion. L'innox étant une matière pleine et non un revêtement de surface, en aucun cas, l'apparition de tâches ou de traces ne peut être liée à de la rouille.

Vous pouvez nettoyer et redonner l'aspect brossé avec un tampon récurant synthétique, type Scotch-Brit vert, en frottant dans le sens du brossé. Ne surtout pas utiliser de la paille de fer. Bannir tous les produits sous forme de crème qui risquent d'encrasser l'innox ou produits à base de javel ou de chlore. Les produits à privilégier sont les produits à vitre ou l'ammonium quaternaire.

En cas de doute, nous envoyer une photo de la composition du produit de nettoyage pour confirmation d'utilisation.



ZAC du Pont des Nautes - 03410 SAINT VICTOR

Tél : 04 70 03 31 31 - Fax : 04 70 03 03 07

E-mail : contact@vetinox.fr

www.vetinox.fr

