PIU’ IGIENE.

LAVASCIUGA CON IL SISTEMA noBAC®

CLEAN IS QUALITY columbus

noBAC®

SERBATOI ANTIBATTERI PER LA SOLUZIONE E PER IL RECUPERO ACQUA

Il sistema noBAC® è stato progettato specialmente per l'uso in ospedali, case di riposo, cucine e industria alimentare. In ogni modo in qualsiasi area che necessita requisiti igienici stringenti (HACCP).

I serbatoi noBAC® sono fatti di polietilene con aggiunta di additivi antibatteri inorganici.

Sono disponibili come opzione per le lavasciuga B/BM 40, BM 60 et ARA 100.

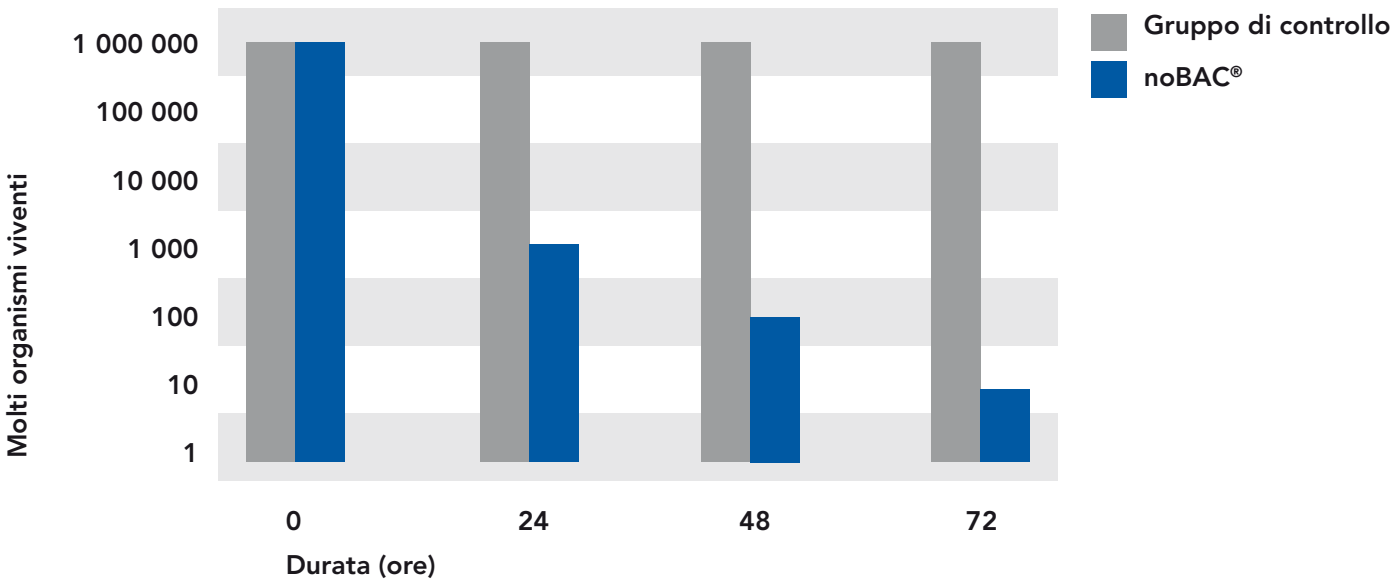
Come funziona:

- L'additivo funziona dall'interno all'esterno e previene la crescita dei microbi nelle micro fessure, punti morti e superfici ruvide. I batteri non si possono moltiplicare e vengono uccisi.
- La combinazione noBAC® di sostanze attive (polietilene e additivo) è stata testata in relazione ai batteri Escherichiacoli, Staffilococco aureo e resistente alla meticillina (MRSA) come precisato da ISO22196. I risultati di laboratorio confermano che la resistenza dei batteri è diminuita del 99.9%.

Benefici:

- Miglior igiene e disinfezione.
- Meno lavoro per la pulizia delle macchine, tempi di manutenzione più corti per la pulizia dei serbatoi, minor spesa di detergente.
- noBAC® inoltre protegge gli utilizzatori dai batteri.
- noBAC® non ha scadenza ma è efficace per tutta la vita dei serbatoi.
- La combinazione di sostanze attive è sia sicura per gli alimenti che compatibile con ogni tipo di detergente, non ci sono interazioni.

Protezione per l'ambiente:

- La produzione,l'uso e il riciclo dei serbatoi non danneggia l'ambiente assolutamente.
- Non danneggia la salute.

Il diagramma mostra come la protezione noBAC® riduce la crescita dei batteri nel corso di tre giorni..