

Hygiene ohne Kompromisse



Das Problem

Die Gefährdung von Infektionskrankheiten durch Infizierung mit pathogenen Mikroorganismen wie Bakterien, Pilzen, Parasiten und Viren erfordert in den Einrichtungen des Gesundheitswesens optimierte Hygieneprozesse.

In Altenheimen und Krankenhäusern vorkommende nosokomiale Erkrankungen, können besonders gefährliche Auswirkungen für Menschen mit geschwächtem Immunsystem haben (auch ältere Menschen und Kinder sind besonders anfällig).

Zur Vorbeugung nosomikaler Infektionen und Verhinderung der Weiterverbreitung von Krankheiten empfiehlt das Robert-Koch-Institut, im Rahmen der Anforderungen an die Hygiene bei der Aufbereitung semikritischer Medizinprodukte (direkter Kontakt mit verletzter Haut), die thermische Desinfektion als das Verfahren der ersten Wahl.

Wasser-, Haut- oder Darmkeimen wie z.B. Noroviren, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus, EHEC oder den gefährlichen MRGN-Bakterien kann so mit einem validierten Verfahren mit Prozesssicherheit entgegengetreten werden.

Die Lösung

Die Geräteserie euroMAT bietet eine auf A₀ Werten basierende, gesicherte thermische Desinfektion, im Sinne des Mottos „Hygiene ohne Kompromisse“.

Mit der A₀ Wertvorgabe 600 beim euroMAT basic kann Pflegegeschirr, das als Medizinprodukt von unkritisch bis semikritisch eingestuft wird, sachgerecht aufbereitet werden. Zahlreiche Ausstattungsmerkmale bringen Vorteile für Personal, Betriebskosten, Effizienz in der Reinigung und absolute Hygienesicherheit.

Das Unternehmen

Der Medizinproduktehersteller hat über 40 Jahre Erfahrung in der Bearbeitung von Edelstahl für den Krankenhausbereich.

Dank qualifizierter Mitarbeiter und einer modernen Produktionsstätte kann das Unternehmen ein breites, krankenhausspezifisches Fertigungsprogramm anbieten.

Neben OP-Steuerschränken, OP-Sektionaltoren, Brandverletztenwannen, OP-Waschstationen, Durchreicheschränken, Lagerschränken, Gipsbankanlagen und Arbeitstischen sind besonders die bedarfsbezogenen ausgeführten Edelstahlausstattungen von Pflegearbeitsräumen ein Fertigungsschwerpunkt.



Beste Bedienung

Berührungsloses Klartextdisplay aus Glas, opto-akustisches Feedback und Infrarotschnittstelle sorgen für optimale Bedienung, Anzeige und Speicherung von A₀ Werten. Neueste Technologie sorgt für optimierte Steuerung und Prozessdokumentation.



Kompromisslose Hygiene

Normenkonformität: durch UV-Desinfektion des Rückkühlwassers keine Rekontamination mit Wasserkeimen oder Biofilm mehr möglich



Hygiene Plus

Polierte Edelstahloberflächen, mit Hygienearadien, ein spezieller Spülflügel mit Zusatzdüsen sorgt für optimale Reinigung und Hygiene.

Anwendungsbeispiele



Urinflasche und Bettpfanne / Nachtstuhleimer oder drei Urinflaschen

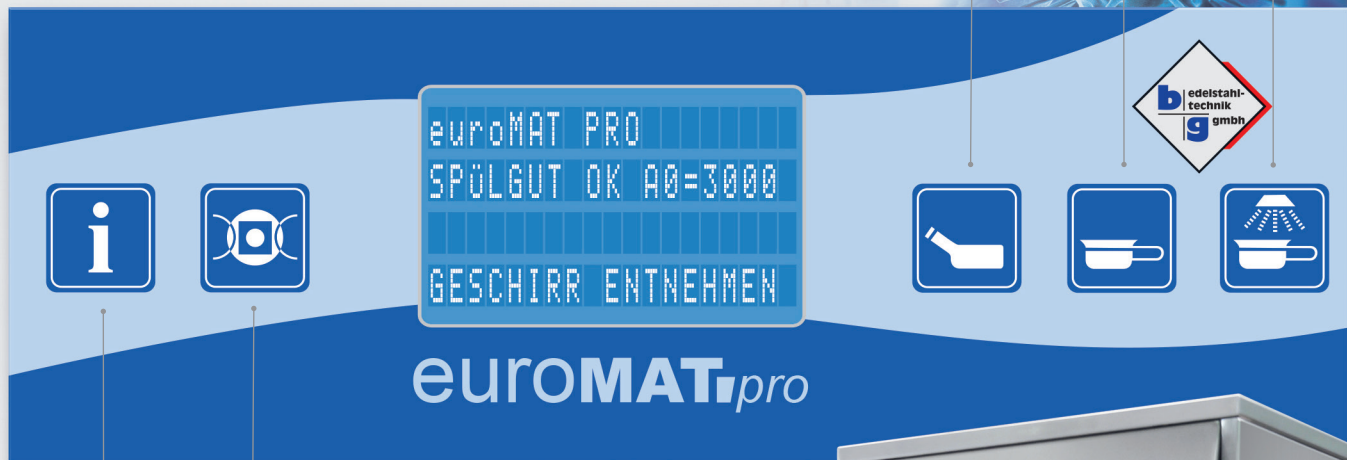


Urinflasche und Nachtstuhleimer

Intensivprogramm

Normalprogramm

Kurzprogramm



Ausguss

Menüwahl



Menüwahl



Ausguss

Betätigen des Fäkalienausgusses (falls vorhanden)



Kurzprogramm

Zur Reinigung/Desinfektion von Urinflaschen oder Steckbecken/ Nachtstuhleimern mit flüssigem Inhalt



Normalprogramm

Zur Reinigung/Desinfektion normal verschmutzter Steckbecken/Nachtstuhleimer



Intensivprogramm

Zur Reinigung/Desinfektion stark verschmutzter Steckbecken/Nachtstuhleimer



Wirtschaftlich

Geringe Service-, Ersatzteil-, und Unterhaltskosten. Robust und langlebig.

Hinweis: Durch längeres Drücken (5 Sek.) der Programmanwahltasten wird automatisch für die anstehende Spülung ein A₀-Wert von 3000 gesetzt.

Achtung! Zum Schutz gegen Kalkablagerungen ist der Einsatz eines geeigneten Belagsverhinderers erforderlich, ph-neutral, nicht schäumend. Wir empfehlen das Original: **euROMATIC** in den Varianten ph-neutral und ph-sauer.

euROMAT_{pro}



euROMAT_{pro}

Steckbeckenreinigungs- und Desinfektionsautomat zum Reinigen und Desinfizieren aller erforderlichen Pflegegeschirre in einem Arbeitsgang.

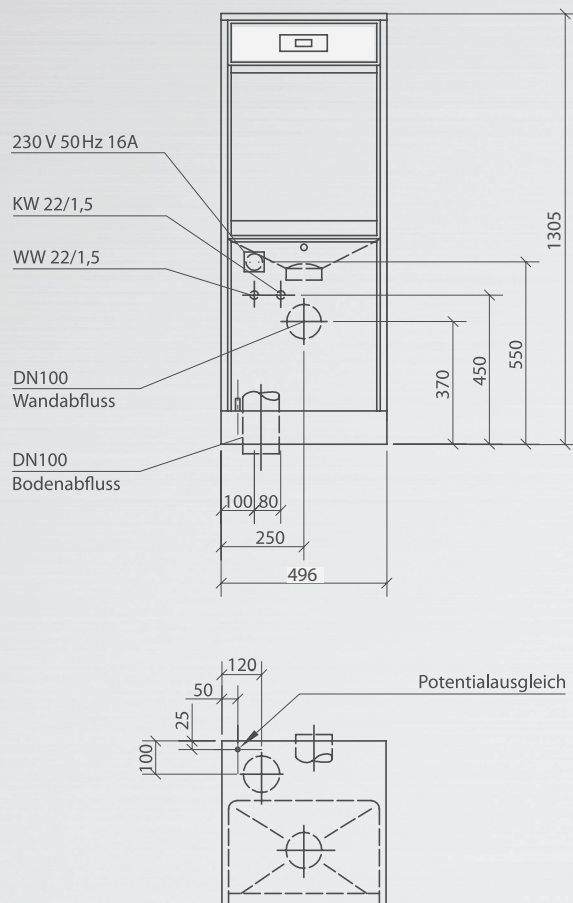
euROMAT *pro* ist überwacht - konform - geprüft nach:

- DIN EN ISO 9001 : 2008
- DIN EN ISO 13485 : 2012 + AC : 2012
- Fertigungskonform nach Medizinprodukte-Richtlinienzertifikat gem. 93/42/EWG, Anhang II
- DIN EN ISO 15883 Teil 1 und 3
- Systemtrennung nach DIN EN 1717
- Hygienegutachten in Anlehnung an DIN EN ISO 15883

Ausstattungsmerkmale:

- **Ergonomie** – Bestückung und Bedienung in Arbeitshöhe für den Bediener.
- **Balanceautomatik** – Unterstützung beim Öffnen und Schließen der Tür.
- **Klartextdisplay** – Bedienung über Klartextdisplay aus Glas, opto akustisches Feedback, Programmanzeige sowie Anzeige und Speicherungsmöglichkeit für A0-Werte und Ereignisse. Fehlermeldungen und Wartungsintervalle in Klartext-Anzeige.
- **A0 Wert** – Individuelle Einstellbarkeit des gewünschten A0 Wertes. Werkseinstellung A₀ 600. A₀ 3000 über Direktwahl möglich.
- **Dokumentation** – digitale Aufzeichnung der getätigten Spülungen (optional).
- **Programme** – Alle Programme mit A₀ Wert sicherer thermischer Desinfektion.
- **Thermoseal** – das neuartige Dichtsystem umschließt das Dichtprofil der Tür 3-seitig. Kein Dampfaustritt während der Desinfektionsphase.
- **Hygiene-Plus** – Spülkammer mit Hygienearadien und Kammerschütte aus Edelstahl in polierter Ausführung.
- **Reinigung** – Kreispumpe mit hoher hydraulischer Druckleistung von mehr als 3,5 bar. Minimaler Energieverbrauch, bei extrem leisem Betrieb mit Edelstahlpumpenkopf.
- **Spülsystem** – komplett in Edelstahl verrohrt mit speziellem Planetenspülflügel 5-strahlig und 5 zusätzliche Vollkegelsprühköpfe in der Kammer.
- **Dampfsystem** – Verdampfer, Dampfleitung und Dampfduse aus Edelstahl.
- **Keine Rekontamination der Geschirre bei der Rückkühlung** – Kompromisslose Hygiene durch patentierte UV – Desinfektion des Rückkühlwassers gemäß 5.3.2.5 der DIN EN ISO 15883-1.
- **Druckentlastung** – mit Kondensatableitung über Edelstahlwellrohr.
- **Leckageüberwachung** – durch Boden- und Siphonsensor.
- **Universalhalterung** – vereinfachte Einbringung der Geschirre durch Universalhalterung. Edelstahl - polierte Ausführung.
- **Keine galvanischen Elemente** – da keine Mischverbindung verschiedener metallischer Werkstoffe gegeben ist. Alles Edelstahl.
- **Sicherheit** – 230 Volt Strombedarf an der Pumpe und Verdampfer, ansonsten nur 24 Volt Niederspannung. Beleuchteter Sicherheits-, Not- und Trennschalter sofort erreichbar.
- **Sicherheitsverriegelung** – Sichere Verriegelung der Spülkammer durch Überwachung. Bei Stromausfall bleibt die Tür geschlossen und gibt nur desinfiziertes und zurückgekühltes Geschirr frei.

Technische Daten:



Abmessung:	Breite 496 mm, Tiefe 500 mm, Höhe 1305 mm
Wasseranschlüsse:	Kaltwasser DN 15 Warmwasser 45-70°C DN 15 Fließdruck 100-500 kPa Durchfluss 12 l/min.
Ablauf:	DN 100
Elektroanschluss:	Standard 230 V, 1N PE, 50 Hz, 3,0 kW Alternativ 400 V, 3N PE, 50 Hz, 4,0 kW
Geräuschpegel:	45,3 dB (A) Arbeitsplatzbezogener Emissionswert LpA

präzision in edelstahl

Kundendienst Wartung Reparatur Ersatzteile

Generalvertrieb Schweiz
Kuhn und Bieri AG

Sägestraße 75 | CH-3098 Köniz
Tel.: 0848 - 10 20 40 | Fax: 031 970 01 71
E-Mail: info@kuhnbieri.ch | www.kuhnbieri.ch

Hersteller
bg-edelstahl und kunststofftechnik für krankenhaus,
industrie und wasserwirtschaft gmbh

Karlstraße 18 | D-45739 Oer-Erkenschwick
Tel.: +49 (0) 23 68 - 6 99 36 - 0 | Fax: +49 (0) 23 68 - 6 99 36-33
E-Mail: service@bg-edelstahl.de | www.bg-edelstahl.de