



## ¿CÓMO DESCONTAMINAN LOS LAVACHATAS DESINFECTANTES?

Nuestros lavachatas desinfectantes desempeñan un papel vital en la prevención y el control de infecciones en hospitales y residencias de mayores. Están diseñados para limpiar automáticamente recipientes reutilizables mediante chorros de agua a alta presión y descontaminarlos mediante desinfección térmica con vapor, deteniendo la propagación de infecciones como el norovirus, el C. diff y muchas otras.

### ¿Cómo funcionan?

Nuestras máquinas están diseñadas para ofrecer la máxima eficiencia y facilidad de uso, garantizando un proceso de descontaminación fluido y fiable. El funcionamiento consiste en:

- **Eliminación del contenido:** Eliminación segura de los desechos de las cuñas y botellas de orina.
- **Limpieza profunda:** Los utensilios se limpian a fondo con potentes chorros de agua, eliminando toda la suciedad y los residuos.
- **Desinfección térmica:** Tras la fase de limpieza, las cuñas, orinales de silla o botellas se desinfectan térmicamente con vapor para eliminar patógenos y microorganismos. Este paso es crucial para garantizar que los artículos sean seguros para su reutilización y para prevenir la propagación de infecciones.

### ¿Cómo funciona la desinfección térmica?

La desinfección térmica se basa en una combinación de temperatura y tiempo de exposición.

Esto se debe a que las proteínas vivas no pueden sobrevivir ante una exposición al calor alta y constante, ya que las vuelve inactivas. Por lo tanto, todas las máquinas deben mantener el vapor a una temperatura mínima específica (80°C) durante un periodo de tiempo preciso (60 segundos) para eliminar todos los microorganismos y bacterias.

El calor húmedo (como el vapor) es mucho más eficaz y rápido para eliminar gérmenes que el calor seco (como el aire caliente). Esto se debe a que, cuando el vapor toca algo más frío, se convierte rápidamente en agua, liberando una enorme ráfaga de calor almacenado directamente sobre los utensilios, calentándolos con rapidez. El calor seco, en cambio, funciona calentando los objetos de forma gradual.

El vapor también puede penetrar más fácilmente en pequeñas grietas y superficies, y el agua ayuda a descomponer las proteínas que los gérmenes necesitan para sobrevivir, eliminándolos más rápido que el calor seco.

Stanbridge Limited Unit 78, Powder Mill Road, Questor Park, Dartford, Kent DA1 1JA

Telephone: +44 (0) 1689 806500

Email: [admin@stanbridge.co.uk](mailto:admin@stanbridge.co.uk) [www.stanbridge.co.uk](http://www.stanbridge.co.uk)

Registered in England and Wales No. 570388 Registered Office: as above

VAT No. 335 8708 35





Otra ventaja de la descontaminación térmica es que no deja residuos químicos nocivos, lo que garantiza la seguridad del personal y de los residentes al reutilizar los recipientes. Todos los lavachatas de Stanbridge desinfectan térmicamente los utensilios por encima del tiempo y la temperatura requeridos; están fabricados para alcanzar los 86°C durante 70 segundos. Esto asegura la eliminación de todos los patógenos, convirtiéndolos en una opción excelente para centros sanitarios donde la seguridad es primordial, aportando tranquilidad y ayudando a reducir las infecciones asociadas a la asistencia sanitaria (IAAS).

### **Cumplimiento de las normas EN ISO 15883 e ISO 15883-3**

Stanbridge se compromete a proteger a pacientes, residentes y personal mediante soluciones fiables y conformes a la normativa. Garantizamos que todos nuestros lavachatas desinfectantes cumplen los requisitos de las normas EN ISO 15883 e ISO 15883-3, que son los referentes internacionales para lavadoras desinfectadoras con fines médicos.

Además, nuestros equipos cumplen con los estándares británicos y las recomendaciones de WRAS. La aprobación de WRAS significa que nuestros productos cumplen con los más altos estándares de calidad y seguridad del agua. Puede obtener más información sobre la aprobación de WRAS aquí.

### **Una solución sostenible**

Más allá de la eficacia, nuestras máquinas están diseñadas pensando en el medio ambiente, ayudando a los centros sanitarios a cumplir sus objetivos de sostenibilidad, reducir el impacto ambiental y, potencialmente, disminuir los costes operativos. Esto se logra mediante:

- Consumo mínimo de agua.
- Sin productos químicos desinfectantes agresivos.
- Reducción de la huella de carbono al operar con un menor consumo de energía.

### **¿Está listo para mejorar el control de infecciones en las instalaciones de sus clientes y garantizar los más altos estándares de seguridad?**

Consulte nuestra gama de lavachatas desinfectantes. Si lo prefiere, puede hablar con nuestros expertos llamando al **+441689 806500** o a través de **sales@stanbridge.co.uk** para recibir asesoramiento especializado y un presupuesto gratuito y sin compromiso.

**Stanbridge Limited Unit 78, Powder Mill Road, Questor Park, Dartford, Kent DA1 1JA**

Telephone: +44 (0) 1689 806500

Email: [admin@stanbridge.co.uk](mailto:admin@stanbridge.co.uk) [www.stanbridge.co.uk](http://www.stanbridge.co.uk)

Registered in England and Wales No. 570388 Registered Office: as above

VAT No. 335 8708 35

