



COME AVVIENE LA DECONTAMINAZIONE NEI LAVA-PADELLE?

I nostri lava-padelle svolgono un ruolo vitale nella prevenzione e nel controllo delle infezioni per ospedali e case di cura. Sono progettati per pulire automaticamente le padelle riutilizzabili con getti d'acqua ad alta pressione e decontaminarle mediante disinfezione termica a vapore, bloccando la diffusione di infezioni come Norovirus, C. diff e molte altre.

Come funzionano?

Le nostre macchine sono progettate per la massima efficienza e facilità d'uso, garantendo un processo di decontaminazione fluido e affidabile. Il funzionamento prevede:

- **Smaltimento del contenuto** – Smaltimento sicuro del contenuto di padelle e pappagalli (bottiglie per urina).
- **Pulizia accurata** – Gli utensili vengono poi puliti a fondo con potenti getti d'acqua, rimuovendo ogni traccia di sporco e residui.
- **Disinfezione termica** – Dopo la fase di pulizia, le padelle, i vasi per comoda o i pappagalli vengono disinfettati termicamente con il vapore per eliminare patogeni e microrganismi. Questo è un passaggio cruciale che garantisce la sicurezza degli articoli per il riutilizzo e previene la diffusione di infezioni.

Come funziona la disinfezione termica?

La disinfezione termica si basa su una combinazione di temperatura e tempo di esposizione.

Le proteine vive, infatti, non sono in grado di sopravvivere a un'esposizione al calore elevata e costante, che le rende inattive. Pertanto, tutte le macchine devono mantenere il vapore a una temperatura minima specifica (80°C) per un periodo di tempo preciso (60 secondi), per eliminare tutti i microrganismi e i batteri.

Il calore umido (come il vapore) è molto più efficace e rapido nell'uccidere i germi rispetto al calore secco (come l'aria calda). Questo perché quando il vapore tocca un oggetto più freddo, torna rapidamente allo stato liquido, rilasciando una grande quantità di calore immagazzinato direttamente sugli utensili e riscaldandoli velocemente. Il calore secco, invece, riscalda gli oggetti in modo graduale.

Inoltre, il vapore può penetrare più facilmente in minuscole fessure e superfici; l'acqua aiuta a decomporre le proteine necessarie alla sopravvivenza dei germi, eliminandoli più velocemente del calore secco.

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

Telephone: +44 (0) 1689 806500

Email: admin@stanbridge.co.uk www.stanbridge.co.uk

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

VAT No. 335 8708 35





Un altro vantaggio della decontaminazione termica è che non lascia residui chimici nocivi, rendendo sicuro il riutilizzo delle padelle per il personale e i residenti. Tutti i dispositivi Stanbridge disinfettano termicamente gli utensili oltre il tempo e la temperatura richiesti e sono costruiti per raggiungere gli 86°C per 70 secondi, garantendo l'eliminazione di tutti i patogeni. Ciò li rende un'ottima opzione per le strutture sanitarie dove la sicurezza è fondamentale, offrendo tranquillità e aiutando a ridurre le infezioni correlate all'assistenza (ICA).

Conformità EN ISO 15883 e ISO 15883-3

Stanbridge si impegna a proteggere pazienti, residenti e personale attraverso soluzioni affidabili e conformi. Garantiamo che tutti i nostri lava-padelle soddisfino i requisiti delle norme EN ISO 15883 e ISO 15883-3, i parametri di riferimento internazionali per i dispositivi di lavaggio e disinfezione per scopi medici.

In aggiunta a ciò, i nostri lava-padelle soddisfano gli standard britannici e le raccomandazioni WRAS. L'approvazione WRAS significa che i nostri prodotti sono conformi ai più alti standard di sicurezza e qualità dell'acqua.

Una soluzione sostenibile

Oltre a questo, le nostre macchine sono progettate nel rispetto dell'ambiente, aiutando le strutture sanitarie a raggiungere i propri obiettivi di sostenibilità e a ridurre i costi operativi grazie a:

- Consumo minimo di acqua.
- Assenza di prodotti chimici disinfettanti aggressivi.
- Riduzione dell'impronta di carbonio grazie a un minor consumo energetico.

Siete pronti a potenziare il controllo delle infezioni nella vostra struttura e a garantire i più alti standard di sicurezza? Consultate la nostra gamma di lava-padelle. In alternativa, potete parlare con i nostri esperti al numero 01689 806500 o via email a sales@stanbridge.co.uk per consulenze specialistiche e un preventivo gratuito e senza impegno.

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

Telephone: +44 (0) 1689 806500

Email: admin@stanbridge.co.uk www.stanbridge.co.uk

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

VAT No. 335 8708 35

