



COMBI

Debatterizzatore ad armadio con supporti multiutilizzo. Il dispositivo viene fornito con una doppia configurazione che consente il trattamento di indumenti (su apposite grucce Inox in dotazione) ed oggetti quali piatti, bicchieri, vassoi, posate e biancheria da letto (contenuti in appositi supporti Inox diversificati ed inseribili su unico telaio).

Le caratteristiche costruttive rendono il dispositivo versatile ed adatto ad essere utilizzato in diversi settori, quali ad esempio:

- Ospedaliero e ambulatoriale
- Laboratori medici, di analisi, di ricerca
- Studi medici, dentistici, odontotecnici
- Centri benessere
- Centri estetici
- Bowling (per la sanificazione delle calzature di gioco)
- Ristorazione collettiva
- Distribuzione pasti

Caratteristiche tecniche principali

- Ruote per movimentazione con nuclei in materiale antitraccia
- Piedi Inox regolabili per stazionamento
- Singola porta con blocco elettromagnetico e finestra d'ispezione
- Cruscotto analogico/digitale per la visualizzazione di tutte le funzioni
- Controllo funzioni con microprocessori
- Ciclo programmato e programmabile dal costruttore
- Costruzione interamente in acciaio Inox 18/10 AISI 304
- Batterie tampone per alimentazione d'emergenza
- Alimentazione 220 monofase a 50-60 Hz
- Assorbimento max 300W 1,5 A
- Alto livello di sicurezza attiva e passiva in conformità con i requisiti di legge
- Marcatura CE

Configurazione

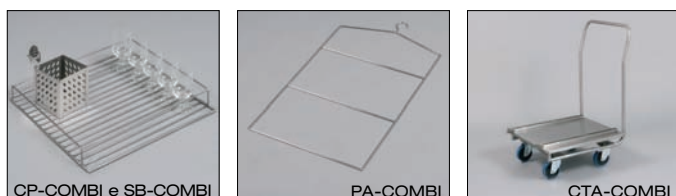
- Porta abiti (capacità max 6 capi)
- Porta supporti per piatti, bicchieri, posate, vassoi, biancheria

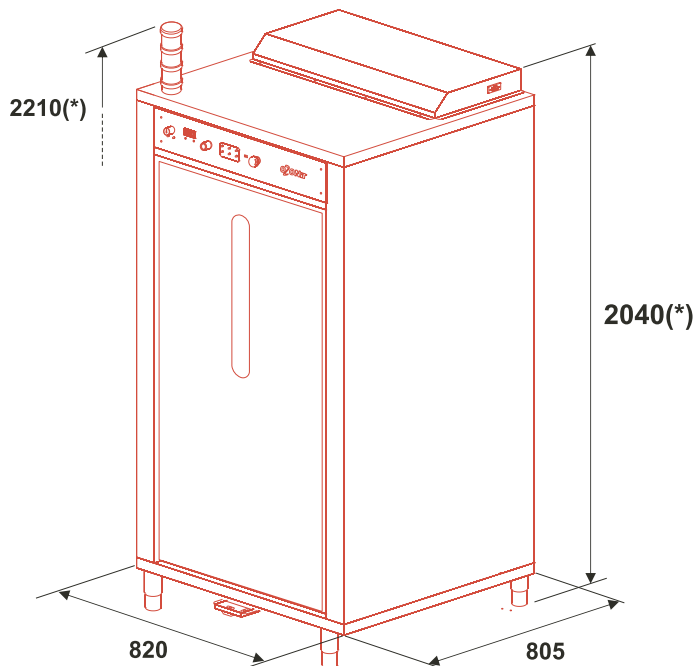
Dotazione

- 1 asta Inox porta grucce
- 6 grucce Inox porta abiti
- 1 telaio Inox porta supporti
- 4 supporti Inox universali a griglia
- 1 supporto Inox porta scarpe

Accessori

- TS-COMBI torretta luminosa di segnalazione
- GU-COMBI supporto Inox universale a griglia
- SP-COMBI supporto Inox porta piatti (capacità 44 piatti)
- SV-COMBI supporto Inox porta vassoi (capacità 10 vassoi)
- CP-COMBI cestello Inox porta posate
- SB-COMBI supporto Inox porta bicchieri
- PA-COMBI gruccia Inox porta abiti
- CTA-COMBI carrello Inox aperto per trasporto telaio
- CTC-COMBI carrello Inox chiuso per trasporto telaio





Sicurezza

Particolare attenzione è stata riservata all'aspetto sicurezza sia diretta che indiretta. In particolar modo nell'impedire che l'Ozono possa venir a contatto con l'utente durante l'utilizzo del dispositivo.

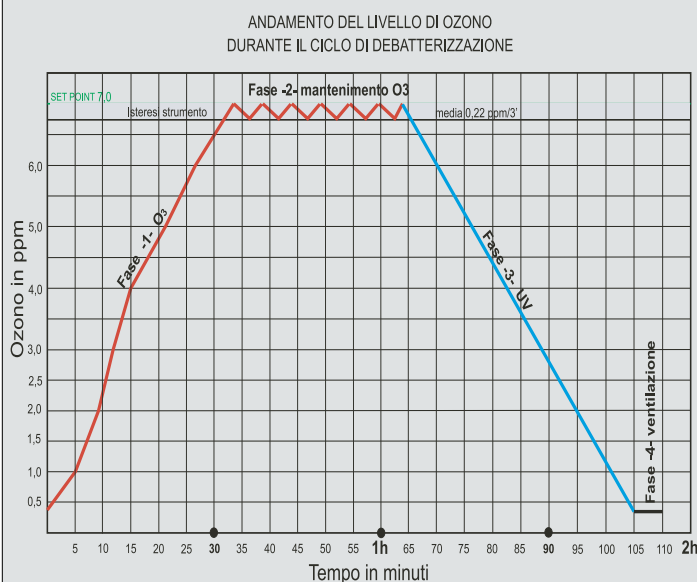
- Porta della camera di trattamento dotata di serratura a chiave che garantisce, in tal modo, accessi controllati
- Porta della camera di trattamento con finestra di ispezione per verificare il "working progress" del ciclo
- Blocco magnetico della porta della camera di trattamento durante l'intero ciclo di sterilizzazione
- Mantenimento del blocco porta ed indicazione livello di Ozono nella camera di trattamento anche in mancanza di alimentazione di rete (batterie tampone con autonomia di circa 4 ore)
- Alimentazione del dispositivo con interruttore a chiave
- Predisposizione al montaggio di una torretta luminosa per segnalare, a distanza, lo stato del sistema (sistema alimentato, sistema in allarme, ciclo di sterilizzazione in corso)
- Utilizzo di raggi U.V. per accelerare la riconversione dell'Ozono e complementare l'azione debatterizzante

Parametri ambientali per il corretto funzionamento

- aerazione naturale o artificiale
 - umidità relativa max RH 65% (senza condensa) *
 - altitudine max 3000 mt slm
 - temperatura compresa tra -5°C e + 45°C
 - alimentazione monofase a 220V +/- 10% 50Hz
- * percentuali superiori di umidità relativa nell'ambiente determinano un aumento del tempo di raggiungimento della concentrazione di Ozono impostata (set-point=7,00 ppm)

I dispositivi Ozonit, sono progettati e costruiti in conformità alle seguenti Direttive Europee:
 89/336/CEE Compatibilità Elettromagnetica,
 73/23/CEE Bassa Tensione,
 in accordo con le seguenti norme armonizzate
 EN 61326-1 EN 61010-1 EN 61010-2-040
 D.lgs.vo 626/94 sicurezza sul lavoro.
 Tutti i componenti elettrici ed elettronici impiegati rispettano la Direttiva Europea 2002/95/EC (RoHS)

GRAFICO FUNZIONALE DEL CICLO DI DEBATTERIZZAZIONE



Test funzionale

Condizione operative:

- locale privo di ventilazione ed areazione
- temperatura esterna 21°C
- umidità relativa RH 50% (in assenza di condensa)
- temperatura camera a fine ciclo 29-30°C

Rumorosità del dispositivo durante il ciclo inferiore a 60 dB

TABELLA TEST DI DECONTAMINAZIONE

Agente contaminante
SALMONELLA
BATTERIO SPORIGENO
STREPTOCOCCO AURES
STAPHYLOCOCCUS AURES
PSEUDOMANAS AERUGINOSA
ESCHERICHIA COLI
MIX DI 4 MICRORGANISMI
Riscontrato un elevato grado di abbattimento

Apparecchiatura non idonea, in alcun modo, ad essere utilizzata in alternativa al normale processo di sterilizzazione primaria ottenuta con dispositivi medici certificati per tale scopo.

Italcarelli si riserva il diritto di apportare senza preavviso ai propri prodotti quelle modifiche a migliore tecnica-costruttiva che riterrà più opportune.

Rev. 10/06



ITALCARRELLI DI P. LOPEZ s.r.l.

SETTORE OSPEDALIERO

Via della Fonte,79 - 00015 MONTEROTONDO RM
 tel. (+39) 06 9068885 - 06 90626705 fax 06 90626703
 ozonit@italcarrellidilopez.it www.italcarrellidilopez.it

