

Miele

Soluzioni per la sicurezza supplementare dei processi

Miele Professional. Immer Besser.



ProCare Sure I-PM: il test visivo semplice per garantire ulteriore sicurezza dei processi



Così è possibile controllare ancora meglio la sicurezza dei processi:

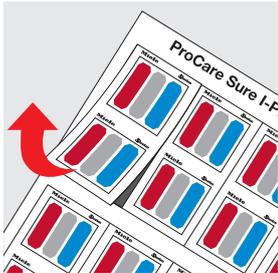
Gli indicatori di processo ProCare Sure I-PM consentono un ulteriore controllo dei processi. Il test convince soprattutto per la velocità e l'efficacia.

I vantaggi in breve:

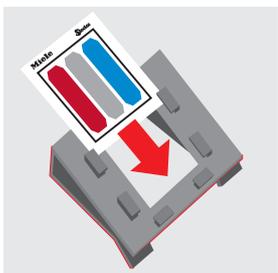
- Sicurezza nel lavoro quotidiano grazie al controllo supplementare dei processi di trattamento meccanizzato
- Semplice posizionamento nella vasca di lavaggio mediante robusto supporto in plastica
- Facile confronto prima/dopo grazie alle barre colorate e un riferimento precedentemente creato
- Documentazione rapida grazie agli indicatori autoadesivi
- Qualità testata Miele

Articolo	Descrizione	N. mat.
ProCare Sure I-PM, fogli con indicatori	6 fogli, ognuno con 16 indicatori doppi, per confezione e istruzioni d'uso	11 577 000
ProCare Sure H-01 supporto	1 confezione con robusto supporto in plastica con logo Miele in rilievo	11 576 830
ProCare Sure I-PM starter-pack	2 fogli, ognuno con 16 indicatori doppi, per confezione con 2 supporti in plastica e istruzioni d'uso	11 577 150

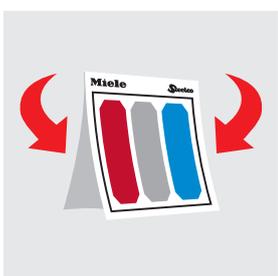
Breve panoramica: spiegazione chiara in cinque passi



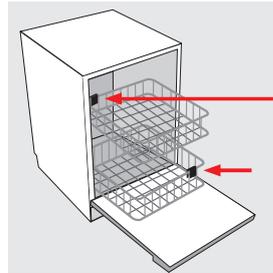
1. Il doppio indicatore viene staccato dal foglio. Le barre di colore non devono essere bagnate con disinfettante per le mani o con il sudore. L'area del bordo contrassegnata dal nome dell'azienda Miele & Steelco deve essere utilizzata come superficie di presa.



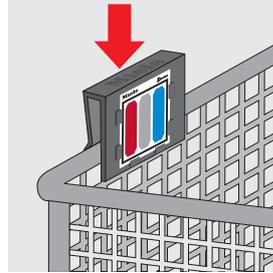
2. Posizionare l'indicatore di processo nel supporto con i nomi delle aziende rivolte verso l'alto e le barre di colore rivolte in avanti.



3. Piegare in corrispondenza della linea perforata per l'utilizzo come doppio indicatore. La stampa è rivolta verso l'esterno. Staccare in corrispondenza della linea perforata per l'utilizzo come indicatore singolo.



4. Nelle vasche di lavaggio con due livelli posizionare un indicatore di processo su ogni livello. Per il carico su un livello posizionare un supporto sul lato anteriore e uno sul lato posteriore, sfalsati diagonalmente



5. In linea di principio i due supporti con gli indicatori di processo possono essere posizionati su un cestino portastrumenti o sul cestello superiore/inferiore

ProCare Protein Check: il test rapido per la rilevazione di residui proteici

Disponibile da settembre 2020!



Applicazione precisa mediante una speciale penna



Risciacquo dello strumento da testare e controllo della presenza di residui di colore.

Articolo	Descrizione	N. mat.
ProCare Protein Check	Confezione con 3 penne e istruzioni d'uso	11 626 810

Controllo rapido della superficie degli strumenti

Le proteine che aderiscono all'oggetto da trattare, durante il lavaggio e la disinfezione termica vengono denaturate e fissate. Il controllo del grado di pulizia degli strumenti mediante campionamento convenzionale e metodi analitici in una fase successiva, obiettivamente, non è praticamente più possibile. ProCare Protein Check di Miele Professional è un test rapido che consente la semplice e rapida verifica della presenza di residui proteici sulle superfici visibili degli strumenti anche dopo la disinfezione termica.

ProCare Protein Check consente la rilevazione di residui proteici. Il nuovo test rapido è un'eccellente integrazione dei metodi di verifica esistenti in quanto test oggettivo nei controlli di routine. Il test chiarisce rapidamente se una macchia sospetta è dovuta a ruggine, una patina di silicato o appunto un residuo proteico.

La superficie da controllare viene prima bagnata con la soluzione rossa. Il puntale sottile della penna consente l'applicazione e la distribuzione precisa e senza gocciolamenti della soluzione. Dopo un tempo di azione di 3 minuti, la parte bagnata viene sciacquata per 2 secondi sotto acqua corrente. La colorazione rossa persistente indica la presenza di residui proteici.

Il controllo di residui proteici mediante ProCare Protein Check è rapido e facile da eseguire. Il test rapido è quindi perfetto per l'uso nel trattamento centralizzato o decentralizzato degli strumenti nonché in studi medici e ambulatori.

- Test della presenza di residui proteici al termine della disinfezione termica
- Prova per l'eventuale presenza di residui sugli strumenti
- Applicazione precisa mediante una speciale penna
- Breve tempo d'azione di 3 minuti

Miele Italia S.r.l.
Strada di Circonvallazione, 27
39057 Appiano - S. Michele (BZ)
info@miele-professional.it
www.miele-professional.it
www.mieleprofessionalclick.it



Immer Besser

Miele è un'azienda familiare che dal 1899 opera secondo la filosofia Immer Besser. Quest'ambizione è la base per la proverbiale qualità, la sostenibilità e la forza innovatrice di un marchio "Made in Germany". Una promessa che conferisce ai professionisti la consapevolezza di essersi decisi per il prodotto giusto.

Eccellenza premiata

Affidabilità senza compromessi in termini di prodotti e servizio di assistenza è il motivo per cui Miele regolarmente viene premiata come miglior marchio in cui il cliente ripone maggiore fiducia. Riconoscimenti prestigiosi di design come MX Award, iF, reddot e il premio tedesco per la sostenibilità comprovano la prominenza di Miele in materia di design, gestione della qualità e tutela delle risorse.

Competenza

Da decenni Miele Professional sviluppa e produce con un elevato grado di integrazione verticale pregiate macchine da lavanderia, lavastoviglie, apparecchiature per il lavaggio e la disinfezione e sterilizzatori. Accessori specifici, un servizio di consulenza completo e il veloce servizio di assistenza tecnica Miele consentono di ottenere da queste macchine sempre il massimo in termini di prestazioni e redditività.

Miele Professional su internet

- Informazioni dettagliate su dati tecnici, dotazioni e accessori
- Depliant da scaricare per tutti i gruppi di prodotto e tutti i settori di applicazione
- Immagini, istruzioni e presentazioni dei prodotti da visionare sul canale YouTube