

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



Applicazione precisa con la penna

### 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 decentrato 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

Articolo	Descrizione	Nr. mat.
ProCare Protein Check	Set con 3 penne e istruzioni per l'uso	11 626 810