

Vertrieb:

AUSTROMAT

Gastronomie Concepts & Maschinenbau Ges.m.b.H

Hygiene ohne Kompromisse



euromAT PRO
SPÜLGUT OK A0=600
GESCHIRR ENTNEHMEN



euromAT_{pro}

euromAT_{pro}



Das Problem

Die Gefährdung von Infektionskrankheiten durch Infizierung mit pathogenen Mikroorganismen wie Bakterien, Pilzen, Parasiten und Viren erfordert in den Einrichtungen des Gesundheitswesens insbesondere optimierte Hygieneprozesse. In Altenheimen und Krankenhäusern vorkommende nosokomiale Erkrankungen, können besonders gefährliche Auswirkungen für Menschen mit geschwächtem Immunsystem haben (auch ältere Menschen und Kinder sind besonders anfällig). So sollte man den vielfältig auftretenden Wasser-, Haut- oder Darmkeimen wie z.B. Noroviren, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus, Escherichia Coli, Salmonellen wirksam mit modernen, automatisch ablaufenden, thermischen Desinfektionsverfahren entgegenreten.

Die Lösung

Die Geräteserie euroMAT basic oder euroMAT pro bietet eine auf A0-Werten basierende, gesicherte thermische Desinfektion, mit dem Motto „Hygiene ohne Kompromisse“. Mit der A0-Wertvorgabe 600 können jetzt sogar als semikritisch anzusehende Medizinprodukte sachgerecht aufbereitet werden. Die vielen Gerätepluspunkte bringen Vorteile für Personal, Betriebskosten, Effizienz in der Reinigung und absolute Hygienesicherheit.

Das Unternehmen

Das Familienunternehmen bg-edelstahltechnik gmbh blickt mit dem Geschäftsführer Peter Barselak auf eine über 40-jährige Erfahrung in der Bearbeitung von Edelstahl für den Krankenhausbereich zurück, zusammen mit der neuen, modernen Fertigungsstätte in Oer-Erkenschwick und den qualifizierten langjährigen Mitarbeitern, gibt es ein breites, krankenhausspezifisches Fertigungsprogramm.

Neben OP-Steuerschränken, OP-Sektionaltoren, Brandverletztenwannen, OP-Waschstationen, Durchreicheschränken, Lager-schränken, Gipsbankanlagen und Arbeitstischen sind besonders die bedarfsbezogenen ausgeführten Edelstahlausstattungen von Pflegearbeitsräumen ein Fertigungsschwerpunkt.



Kompromisslose Hygiene

Normenkonformität: durch UV-Desinfektion des Rückkühlwassers keine Rekontamination mit Wasserkeimen oder Biofilm mehr möglich.



Hygiene Plus

Polierte Edelstahloberflächen, mit Hygienerradien, ein spezieller Spülflügel mit Zusatzdüsen sorgt für optimale Reinigung und Hygiene.



Beste Bedienung

Berührungslose Klartextdisplay aus Glas, opto-akustisches Feedback und Infrarotschnittstelle sorgen für optimale Bedienung, Anzeige und Speicherung von A-0 Werten. Neueste Technologie sorgt für optimierte Steuerung und Prozessdokumentation.



Wirtschaftlich

Geringe Service-, Ersatzteil-, und Unterhaltskosten. Robust und langlebig.



Anwendungsbeispiele



Urinflasche und
Bettpfanne



Urinflasche und
Nachtstuhleimer



Drei Urinflaschen



Korb für Nierenschalen
oder Kleinteile



euromATpro

Beschreibung **euROMAT_{pro}**

Standgerät

**Steckbeckenreinigungs- und Desinfektionsautomat
Steuerung Serie 3000**

Abmessung: (B x H x T) 500 x 1300 x 500 mm

**Steckbeckenreinigungs- und Desinfektionsautomat zum Reinigen und
Desinfizieren aller erforderlichen Pflegegeschirre in einem Arbeitsgang**

Standgerät mit Pumpenautomatik nach DIN 1988

- mit dezentral thermischer Desinfektion nach A0-Wertkonzept = A0 60
- Entkeimung des Wassers durch UV Licht Desinfektion
- Klartextanzeige mit Bluescreen Display gibt alle Informationen für die Pflege- und Technik (Betriebshinweise, Fehlermeldung, Wartung)
- mit einer automatischen Türverriegelung bis zum Programmende
- mit einer abschließbaren Technikblende über und unter der Spülkammer

Hoher Bedienungskomfort durch Direktwahl für 4 Programme:

Randspülprogramm:

Zur Betätigung der automatischen Randspülung als Option

Kurzprogramm:

Für 3 Urinflaschen (mit reduziertem Wasserverbrauch)

Normalprogramm:

Für Steckbecken oder Eimer mit einer Urinflasche zusammen

Intensivprogramm:

Befüllung dto., jedoch speziell für starke Verschmutzung
Sonderprogramme oder Individualeinstellungen jederzeit möglich!

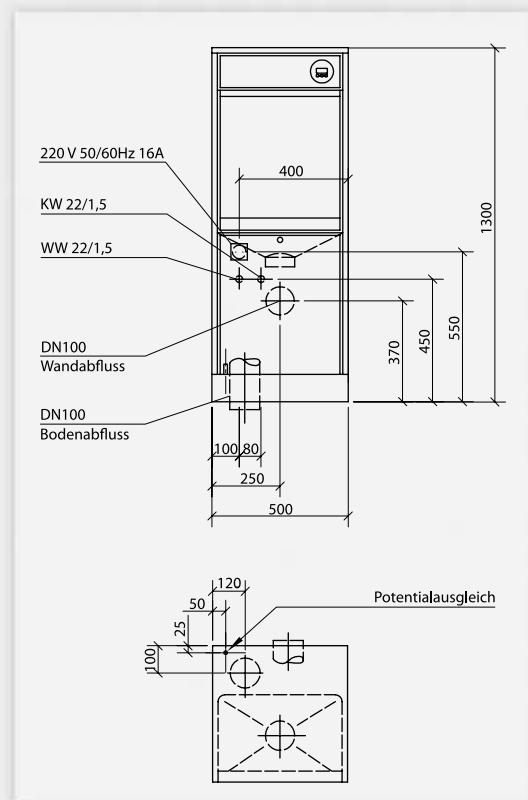
Universalhalterung ermöglicht die leichte Aufnahme der oben genannten Geschirre. Einfaches Handling mit Balanceautomatik in der Kammer-
tür (z.B. Urinflaschen werden nur in die Universalhalterung eingesetzt und durch Schließen der Tür entleert – wobei die umlaufende Ausgusschütte im Deckel Verschmutzungen durch Spritzer verhindert).

Programmierung kundenspezifischer Wünsche sowie Servicechecks sind bedienungs-
freundlich ohne Laptopanschluss im Dialog der Displayanzeige möglich. Betriebs-
sicherheit durch Chargenzählung und automatischer Wartungsanforderung. Das
Gerät kann serienmäßig gegen unbefugte Bedienung gesperrt werden.

Gute Reinigungsergebnisse durch 10-strahliges Spülssystem ohne Schatten-
zonen mit dem bewährten Spülflügel, Deckendüsen und Urinflaschendüsen. Ge-
räteabdeckung oben aus Edelstahl.

Anschlusswerte:

Zufluss KW und WW Panzerschläuchen
Abfluss zentral verrohrt DN 100
Elektrogesamtanschluss 230 V – 3 KW – 16 Amp.
Normsteckdose



Vertrieb und Service:

AUSTROMAT
Gastronomie Concepts & Maschinenbau Ges.m.b.H

Jochen Rindt Straße 13 A-1230 Wien
Tel.: 0676 841995200
austromat@austromat.at

