

Mata dezynfekcyjna dla gastronomii

Maty dezynfekcyjne są niezbędne w szpitalach, klinikach, gabinetach lekarskich i przychodniach, a także w zakładach przetwórstwa spożywczego oraz rzeźniach i masarniach.

właściwości mat dezynfekcyjnych: Mata tekstylna o włóknie nylonowym typ 6.6 barwionym w masie z dodatkami antystatycznymi. Skręt włosa typu opi-twist termicznie utrwalony. Runo jest odporne na zgniatanie i umożliwia absorpcję zanieczyszczeń stałych i ciekłych. Spód maty wykonany z gumy nitylowej (bez pamięci materiałowej) ściśle przylega do powierzchni. Maty zakończone wzmocnionymi gumowymi rantami, które zapobiegają podwijaniu się brzegów.

użytkowanie: Powierzchnię maty należy spryskać środkiem dezynfekcyjnym. Czynność tę należy powtarzać codziennie aby zachować odpowiednią wilgotność mat dezynfekcyjnych. Konserwacja maty może odbywać się w pralnicach bębnowych lub ekstrakcyjnie oraz za pomocą odkurzacza piorącego.



Dane Techniczne

Wycieraczki Maty

Firma P.H.U "DTJ" jest dystrybutorem najwyższej jakości wycieraczek wejściowych i mat podłogowych, zabezpieczających wszelkiego typu wejścia do budynków przed wnoszonymi na obuwiu zabrudzeniami. Zanieczyszczenia, które dostają się do budynków w szybkim tempie niszczą posadzki i wykładziny dywanowe, natomiast kurz wpływa na awaryjność sprzętu komputerowego i nie jest obojętny dla zdrowia pracowników, dlatego najlepszym rozwiązaniem jest zastosowanie odpowiedniego systemu wycieraczek wejściowych i mat podłogowych..

Jeśli nie masz pewności, który produkt z naszej bogatej oferty Mat i Wycieraczek najbardziej odpowiada Twoim wymaganiom, chętnie doradzimy w doborze odpowiedniej maty lub wycieraczki.

TEL. 41 361 91 42

www.maty.maxczysto.pl