

NOCOMAX Easy

- Dezynfekcja pomieszczeń od 500 do 20 000 m³
- Skuteczny na bakterie, grzyby, wirusy, spory
- Eliminuje ryzyko skażenia partii produkcyjnej
 - Ekonomiczny w użyciu
 - Prosty w obsłudze
- Biodegradowalny środek dezynfekcyjny



NOCOMAX Easy

Dezynfekcja metodą zamgławiania pomieszczeń o kubaturze nawet 20000m³

System NOCOMAX/NOCOLYSE, który automatycznie dezynfekuje powierzchnie, może być stosowany w każdym środowisku, gdzie kluczowe jest zminimalizowanie ryzyka zakażeń.

Nasza idea to połączenie działania urządzenia Nocomax ze środkami dezynfekcyjnymi Nocolyse w potwierdzony licznymi badaniami automatyczny system dezynfekcji oparty na w pełni biodegradowalnym nadtlenku wodoru.

Dezynfekcja pomieszczeń produkcyjnych (w tym. blaty robocze, taśmociągi, urządzenia produkcyjne i wszystkie trudnodostępne miejsca) ma fundamentalne znaczenie w procesie produkcji, zarówno dla pracodawcy, pracowników, produktu końcowego oraz konsumenta.

Celem dezynfekcji jest redukcja obecności patogenów i zapobieganie kontaminacji produktu końcowego, który mógłby narazić zdrowie i życie klientów. Wycofanie z obiegu zakażonej partii produktu naraża producenta na ogromne straty finansowe.

PROSTY W UŻYCIU:

- łatwe ustawienie objętości pomieszczenia za pomocą dotykowego ekranu LED
- mobilny: kółka ułatwiają transport
- niskie zużycie środka dezynfekcyjnego: zaledwie 1ml na 1m³
- brak konieczności przygotowania pomieszczeń przed użyciem (z wyjątkiem mycia) oraz po procesie dezynfekcji (nie pozostaje osad, nie trzeba wentylować)
- diody LED wskazujące przebieg zaawansowania cyklu oraz powiadamiające o udanym procesie lub wystąpieniu usterek
- automatycznie wyłączenie

CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA:

- wymiary: 585 x 690 x 1025 mm
- waga: 49kg
- moc: 2000W
- prędkość wyrzutu z dyszy: 80m/s
- zasilanie: 230V
- zbiornik z płynem dezynfekcyjnym: Nocolyse 20l
- dopuszczalna wilgotność powietrza: 25%-75%

PRZYKŁAD:

- przewencyjna dezynfekcja pomieszczenia o wielkości 5 000m³
- czas dyfuzji: 50 min
- czas kontaktu: 60 min
- całkowity czas dezynfekcji: 110 min
- zużycie środka dezynfekcyjnego Nocolyse Food: 5 000 ml
- koszt dezynfekcji: ok. 400 zł brutto

MIEJSCA ZASTOSOWANIA:

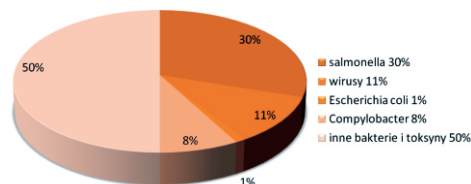
- branża spożywcza (hale produkcyjne, magazyny, clean room'y)
- branża farmaceutyczna (hale produkcyjne, magazyny, clean room'y)
- branża medyczna (oddziały, korytarze, klatki schodowe)

KORZYŚCI:

- redukcja patogenów na obszarze produkcji: udokumentowane działanie bakteriobójcze, grzybobójcze, wirusobójcze oraz sporobójcze
- optymalizacja kosztów produkcji poprzez ochronę produktu produkcyjnego – brak odpadów spowodowanych skażeniem partii
- czyste środowisko pracy
- podwyższenie standardów zakładu

- Działanie bakteriobójcze zgodne z normą NF EN 1276 (Staphylococcus aureus/ Pseudomonas aroginosa/ Escherichia coli/ Enterococcus hirae)
- Działanie grzybobójcze zgodne z normą NF EN 1650 (Candida albicans/ Aspergillus niger)

Rozkład przyczyn zanieczyszczeń w przemyśle spożywczym:



DOSTĘPNE ŚRODKI DEZYNFEKCYJNE:

- **Nocolyse Food 20l** – środek dezynfekcyjny do dezynfekcji powierzchni mającej kontakt z żywnością – roztwór 6% nadtlenku wodoru i kwasu askorbinowego
- **Nocolyse Nocodor 20l** – środek dezynfekcyjny neutralizujący nieprzyjemne zapachy – roztwór 6% nadtlenku wodoru i kationów srebra
- **Nocolyse mint 20l** – środek dezynfekcyjny o zapachu mięty – roztwór 6% nadtlenku wodoru i kationów srebra
- **Nocolyse neutral 20l** – bezzapachowy środek dezynfekcyjny – roztwór 6% nadtlenku wodoru i kationów srebra

RODZINA PRODUKTÓW:



Nocospray
- przenośny zamgławiacz



Noco Wall
- stacjonarny zamgławiacz



rodzina środków dezynfekcyjnych Nocolyse oraz biodetergentów