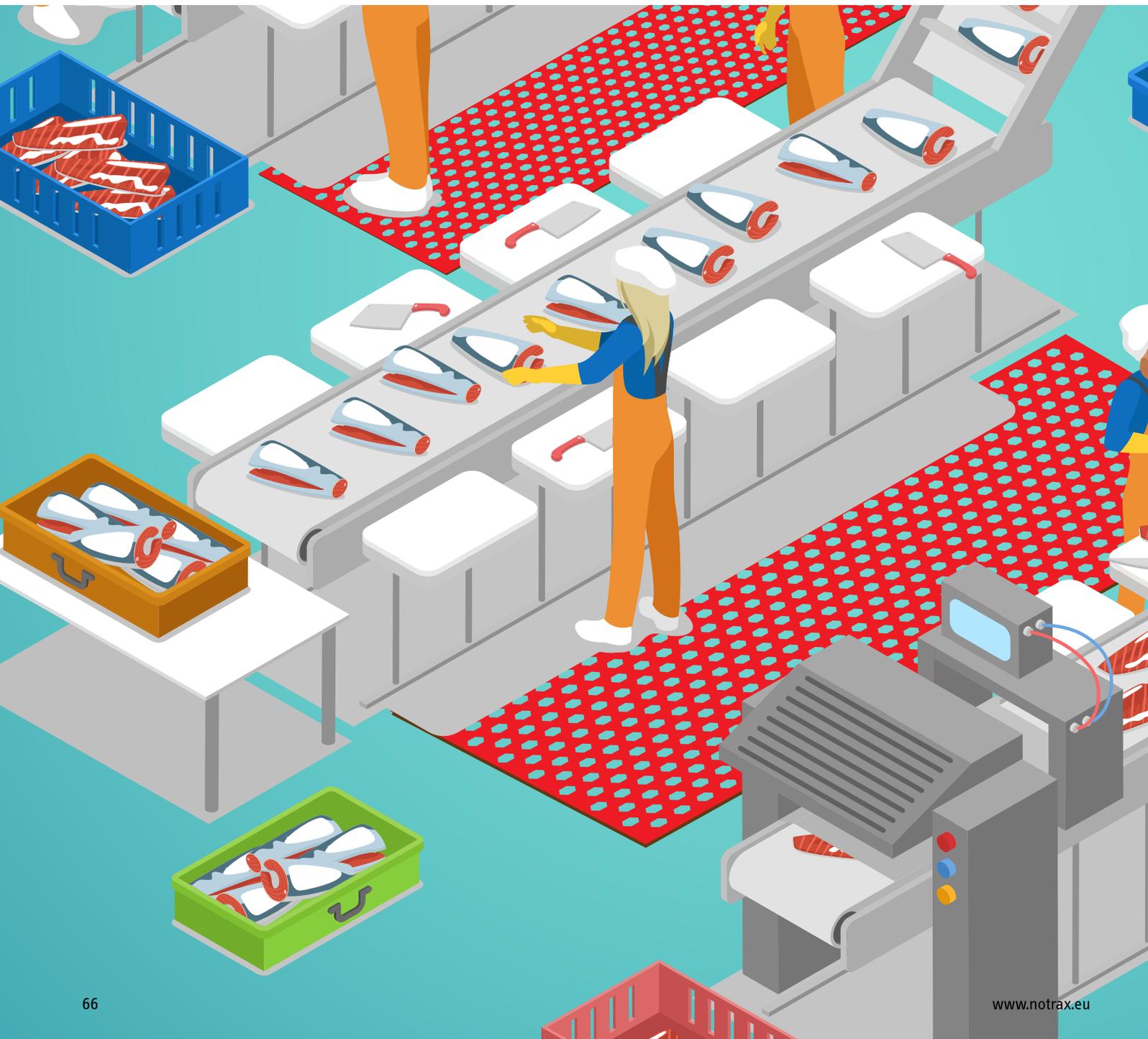


Alfombras para el sector alimentario y la hostelería

La preparación y manipulación de los alimentos en cocinas comerciales y plantas de producción de alimentos es la fase más crítica en la que hay que vigilar de manera especial, no solo la seguridad alimentaria según los estándares HACCP, sino también a los manipuladores de alimentos, incluidos los importadores, fabricantes, envasadores, distribuidores, minoristas, servicios de alimentación e instituciones.



La OSHA (Organización para la Administración de Seguridad y Salud) cita "uno de los riesgos de los trabajadores en las cocinas es permanecer de pie y realizar movimientos repetitivos o prolongados tales como alcanzar, levantar y cortar mientras se prepara la comida en las zonas de preparación de alimentos". Las posturas estáticas adoptadas por el trabajador que permanece de pie mientras corta o prepara la comida, causan fatiga muscular y la acumulación de sangre en las extremidades inferiores. Por tanto, la OSHA recomienda a los empleadores que proporcionen alfombras anti-fatiga además de evitar posturas estáticas.

Los trabajadores en las cocinas suelen trabajar en zonas con temperaturas extremas, frío para conservar los alimentos durante la limpieza, acondicionamiento y envasado, o caliente durante la cocción y mientras sirven. Los suelos de las fábricas, especialmente en la industria de elaboración de alimentos, también son a menudo fríos y húmedos. Las alfombras mantienen los pies de los trabajadores elevados aislándolos del suelo frío. Esto ayuda a mantener los pies más calientes mejorando así la percepción global de bienestar.



www.notrax.eu

346 Sani-Trax™

Estas alfombras limpian y desinfectan los zapatos. Se recomienda su uso en las entradas a todas las zonas de manipulados de alimentos. Miles de pequeñas barritas flexibles proporcionan una acción limpiadora que elimina los agentes contaminantes del calzado. Según pasa la gente, las puntas de caucho se doblan bajo la presión y sumergen las suelas en una solución desinfectante, una doble acción que evita que la contaminación llegue a las zonas de manipulados de alimentos. Las alfombras se presentan en un tamaño adecuado para adaptarse a la mayoría de las puertas de entrada. Las ventosas de la cara inferior evitan que la alfombra se mueva.

Características:

- Fabricadas con un compuesto de caucho natural 100% resistente para aplicaciones de uso general; diseñadas para resistir la mayoría de productos químicos y variaciones de temperatura.
- Grosor: 19 mm
- Peso: 10.8 kg por m²
- Las alfombras tienen un borde 0,635cm más alto que la superficie para contener un líquido desinfectante. Se pueden poner 4,5 litros de solución desinfectante. (Consejo: usar amoníaco cuaternario, yodo, cloro o cualquier otro desinfectante pero comprobando siempre su concentración. La mayoría de los desinfectantes están concentrados y hay que diluirlos antes de su uso. Siga las indicaciones de la etiqueta para efectuar la disolución correctamente)
- No contiene tóxico DOP ni DMF, libre de sustancias nocivas para el ozono, libre de silicona y metales pesados

Usos recomendados:

- En puertas, entradas, zonas de empaquetado, de manipulados de alimentos, laboratorios, vestuarios de empleados, salas de descanso, áreas de residuos, recibidores y cualquier lugar donde sea necesario limitar la propagación de agentes contaminantes

Tamaños disponibles:

- 61 cm x 81 cm



Test Del Producto

