Dane aktualne na dzień: 29-03-2024 14:11

Link do produktu: https://dddsklep.pl/mata-dezynfekcyjna-norma-90-x-100-x-2-cm-ekonomiczna-p-175.html



MATA DEZYNFEKCYJNA „NORMA” 90 x 100 x 2 CM EKONOMICZNA

Cena brutto	**190,80 zł**
Cena netto	**155,12 zł**
Cena poprzednia	~~**212,00 zł**~~
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Producent	**PESAN**

Opis produktu

MATA DEZYNFEKCYJNA „NORMA” 90 x 100 x 2 CM EKONOMICZNA

Mata dezynfekcyjna „NORMA” o wymiarze 90 x 100 x 2 cm polecana jako zabezpieczenie wejść do budynków inwentarskich i produkcyjnych. Może być stosowana w profilaktyce chorób racic i kopyt. Mocna i wytrzymała. mata dezynfekcyjna NORMA nadaje się do obory, chlewni, kurnika, pieczarkarni, laboratorium.
Maty o zastosowaniu uniwersalnym, spełniające wymogi rozmiarowe maty z rozporządzenia ministra rolnictwa z dn.15-01-2007 (obrót zwierzętami). Odkażanie. Maty wykonane z bardzo grubej plandeki powlekanej, od spodu z wypustkami antypoślizgowymi. Zapinane na suwak umieszczony z boku maty.

Mata o zastosowaniu uniwersalnym – idealna jako zabezpieczenie przejścia.

Zapinane na suwak umieszczony z boku maty. Polecane w dużych przejściach, przy niezdyscyplinowanym personelu. Duży rozmiar.
Maty dezynfekcyjne stanowią podstawowe wyposażenie śluz dezynfekcyjnych i sanitarnych. Pozwalają skutecznie ograniczyć wnoszenie na obuwiu patogenów do stref produkcyjnych i hodowlanych.
Należy pamiętać o systematycznym wymienianiu lub uzupełnianiu roztworu dezynfekcyjnego przynajmniej raz w tygodniu.
Maty wykłada się przy drzwiach i bramach wejściowych.
Aby mata spełniała swoją rolę musi zostać umieszczona bezpośrednio przy drzwiach tak, by maksymalnie zmiejszyć możliwość omijania jej przez personel i osoby wizytujące obiekt.

- W przypadku zagrożenia epidemiologicznego np. ptasia grypa, pryszczyca, produkowane przez nas maty są jednym z podstawowych elementów wyposażenia śluz sanitarnych.

Plandeka spodnia mat w wersjach ekonomicznych jest mocna i odporna na przetarcia. Wewnątrz zbrojona nylonem.
Łatwa do czyszczenia. Wytrzymała na wysokie i niskie temperatury.

ZALECANE NA WYPOSAŻENIU

· Zakładów przetwórstwa spożywczego
· Pieczarkarni
· Obiektów inwentarskich
· Skupów zwierząt
· Labotaroriów
· Lecznic weterynaryjnych
· i innych.