

Link do produktu: <https://dddsklep.pl/mata-dezynfekcyjna-pod-wymiar-klienta-antyposlizgowa-cena-za-1-m2-p-196.html>



MATA DEZYNFEKCYJNA POD WYMIAR KLIENTA ANTYPOŚLIZGOWA - cena za 1 m²

Cena brutto	276,00 zł
Cena netto	224,39 zł
Cena poprzednia	307,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Producent	PESAN

Opis produktu

MATA DEZYNFEKCYJNA wymiar na zamówienie - cena za 1m²

PESAN jest producentem mat dezynfekcyjnych. Jesteśmy w stanie sprostać wysokim wymaganiom i oczekiwaniom naszych Klientów o czym świadczą liczne rekomendacje.

Prosimy o podanie wymiaru jaki Państwa interesuje oddzwonimy z konkretną wyceną.
Przy zamówieniach hurtowych lub stałych atrakcyjne upusty cenowe i promocje.

Do wyceny należy podać długość, szerokość oraz grubość poszukiwanej przez Klienta maty dezynfekcyjnej.
Oferujemy szybkie realizacje zamówień.
Maty są wykonywane w naszej pracowni.

Przy zamówieniu maty dezynfekcyjnej konieczne jest podanie interesującego nas wymiaru.

WYSOKOŚĆ MATY (grubość) - najczęściej stosuje się 4 cm maty do ruchu pieszych i uniwersalne. Maty przejazdowe są standardowo 5-cio centymetrowe. W zależności gdzie mata ma być wyłożona dopasowujemy jej grubość. Wejścia do biur, laboratoria, wszędzie tam, gdzie pracownicy chodzą w obuwie eleganckim, wizytowym zaleca się maty cieńsze dwu centymetrowe. Maty do dezynfekcji racic i kopyt nawet do 10-ciu cm.

SZEROKOŚĆ MATY - przy planowaniu szerokości maty głównym czynnikiem brany pod uwagę jest szerokość przejścia lub drzwi. Zaleca się by mata dezynfekcyjna do dezynfekcji butów i kół pojazdów miała minimum tyle szerokości co drzwi.

DŁUGOŚĆ MATY DEZYNFEKCYJNEJ- dobrze jest gdy po macie można swobodnie chodzić. W obiektach gdzie pracuje dużo osób zaleca się maty dłuższe. Mata dłuższa daje możliwość mijania się pracowników bez konieczności oczekiwania a przejście po macie.

PAMIĘTAJ: Przejście pracownika po macie ma być zwykłą, codzienną czynnością wykonywaną rutynowo, bez zbędnego myślenia czy pamiętania o tym. Mata w żadnym stopniu nie może utrudniać przechodzenia, spowalniać pracy. Najważniejsza jest świadomość personelu, że brak patogenów w środowisku produkcji daje korzyści, poprawia wyniki produkcji, hodowli i uprawy.