

OSHA (Organization for Safety & Health Administration, czyli amerykański urząd ds. BHP) stwierdził, że „długie pozostawanie w pozycji stojącej lub powtarzalne czynności, takie jak sięganie, podnoszenie i siekanie podczas przygotowywania potraw to jedno z zagrożeń dla pracujących w kuchni. Ciągłe przebywanie w pozycji stojącej podczas przygotowywania potraw może doprowadzić do powstania postawy statycznej, powoduje zmęczenie mięśni oraz zastój krwi w kończynach dolnych. Z tego powodu OSHA zaleca pracodawcom stosowanie mat przeciwmęczeniowych oraz unikanie postaw statycznych. Zatrudnieni w gastronomii i przemyśle spożywczym często pracują w ekstremalnych temperaturach: w bardzo niskich podczas przygotowywania i pakowania żywności, oraz w wysokich podczas gotowania. Posadzki, szczególnie w zakładach przemysłu spożywczego, są często zimne i mokre. Maty podłogowe izolują stopy pracownika od zimnego podłoża, poprawiając dobre samopoczucie na stanowisku pracy.



346 Sani-Trax™

Matą do dezynfekcji, przeznaczoną do czyszczenia butów, polecana przy wejściach na wszelkie obszary przetwórstwa żywności. Elastyczne wypustki powodują automatyczny proces czyszczenia podeszwy obuwia w momencie nacisku stopy na matę. Wypustki uginają się a stopa zanurza się w roztworze dezynfekującym, tym samym jest to podwójne działanie zapobiegające przedostawaniu się zanieczyszczeń do obszarów przetwarzania żywności. Praktyczna wielkość maty powoduje, że nadaje się ona do większości wejść. Od spodu wyposażona w gumowe przysawki co zabezpiecza przed przesuwaniem się maty.

Opis:

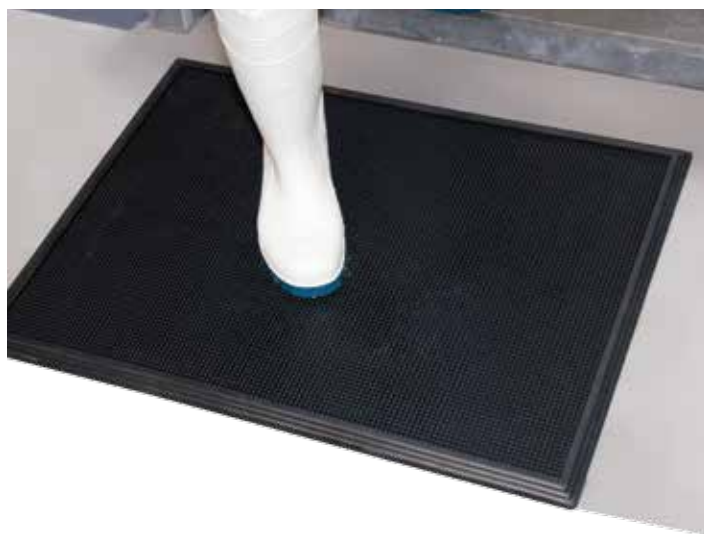
- Wykonane z gumy naturalnej 100% odpornej na działanie większości chemikaliów i na wahania temperatury
- Grubość: 19 mm
- Waga: 10,8 kg / m²
- Grube krawędzie dookoła maty - wyższe o 0,635cm niż wypustki, pozwalają na użycie ciepłego środka do dezynfekcji. Do maty można wlać 4 litry środka dezynfekującego. (Wskazówka: używaj czwartorzędowych soli amonowych, jodyny, chloru lub innego środka, ale zawsze należy sprawdzić stężenie tych roztworów. Większość środków do dezynfekcji jest silnie skoncentrowanych i należy je przed użyciem rozcieńczyć).
- Nie zawiera DOP, DMF i substancji niszczących warstwę ozonową, nie zawiera sylikonu i metali ciężkich

Zalecane zastosowania:

- Wejścia, przejścia, obszary gdzie pakuje się żywność, laboratoria, szatnie pracownicze, tereny usuwania odpadów, tereny gdzie przyjmuje się towar do produkcji – obróbki z zewnątrz; wszędzie tam, gdzie należy ograniczyć rozprzestrzenianie się zarazków

Wymiary standardowe:

- 61 cm x 81 cm



TESTOWANIE WYROBU

Odporność na zużycie

Właściwości antypoślizgowe

Redukcja zmęczenia

GOOD BETTER BEST

