

TopInfo

Nouveau revêtement antimicrobien **SmartProtec**[®]



Viessmann étend les propriétés hygiéniques de ses chambres froides avec un nouveau revêtement par pulvérisation pour toutes les surfaces intérieures et extérieures des éléments de mur, sol et plafond. Le nouveau revêtement antimicrobien **SmartProtec**[®] est maintenant disponible en série sur les chambres froides TECTO Standard et TECTO Spécial de Viessmann.

Lors des essais du produit, **SmartProtec**[®] a démontré d'excellentes performances et a éliminé 20 % de souches microbiennes supplémentaire par rapport au revêtement précédent **SilverProtec**[®], déjà doté d'excellentes propriétés antibactériennes.

SmartProtec[®] est conservé à l'intérieur du revêtement pour toute la durée de vie de la chambre froide, il préserve l'environnement et améliore les qualités hygiéniques des surfaces du produit.

Mode d'action

- L'action de *SmartProtec*[®] est basée sur des propriétés physiques :
L'agent actif modifie les caractéristiques de la surface par :
 - la valeur pH
 - la tension superficielle
 - la polarité
- Ces propriétés influent sur la surface de sorte qu'aucun biofilm ne peut s'y former.
- Les bactéries et les champignons sont privés de biotope et meurent.
- Le changement du mode d'action de *SmartProtec*[®] augmente son efficacité. Il présente des propriétés non seulement antibactériennes mais également antimicrobiennes.
- L'efficacité de *SmartProtec*[®] contre l'aspergille noir (*Aspergillus niger*) a également été prouvée.



Recommandé par les experts

La Fédération allemande des contrôleurs des denrées alimentaires s'occupe tout particulièrement, en tant qu'institution d'État, de l'inspection des produits alimentaires utilisés dans la restauration. Suite à l'introduction de notre revêtement par poudre antimicrobien, Viessmann Kühlsysteme GmbH a été recommandé par la Fédération allemande des contrôleurs des denrées alimentaires.



L'activité et l'efficacité antimicrobiennes du revêtement par poudre *SmartProtec*[®] ont été testées selon les normes JIS Z2801-2006 ISO/CD 22196/2007.

Type de bactérie	Avec agent actif antibactérien	Avec agent actif antibactérien et 50 cycles de nettoyage
	R*	R*
Escherichia coli	R > 3,76	R > 3,75
Staphylococcus aureus (résistant à la méticilline)	R > 4,23	R > 4,23
Salmonella enteritidis	R > 4,49	R > 3,92
Pseudomonas aeruginosa	R > 5,98	R > 3,99
Listeria monocytogenes	R > 3,54	R > 3,54
Aspergillus Niger	R > 3,00	R > 3,00

* taux de réduction logarithmique

Indication*: En outre, une plaque de référence en verre présentant une surface inerte a également été étudiée. Dans ce cas, aucune réduction du nombre de bactéries n'a pu être observée.