

## INDICADORES TÉRMICOS DE DESINFECÇÃO (TDI)

### DESCRIÇÃO:



- \* FITA TÉRMICA IRREVERSÍVEL COM ADESIVO PARA A MONITORIZAÇÃO DE DESINFECÇÃO TÉRMICA/QUÍMICA EM MÁQUINAS DE LAVAR
- \* TEMPERATURAS CONTROLÁVEIS: +65°C, +71 °C E/OU +82 °C
- \* MUDA DE BRANCO/CINZA PARA PRETO APÓS EXPOSIÇÃO À TEMPERATURA LIMITE ( $\pm 1^{\circ}\text{C}$ )
- \* DIMENSÕES: 25 mm x 35 mm
- \* PERÍODO DE VALIDADE: 12 MESES (A 21°C E 50% HR)
- \* UNIDADE DE VENDA: CAIXAS DE 50

### APLICAÇÕES:

- \* MÁQUINAS LAVAR EM AVIÕES
- \* MÁQUINAS LAVAR EM HOSPITAIS
- \* MÁQUINAS LAVAR EM CATERING, CANTINAS E REFEITÓRIOS
- \* ALGUNS TIPOS DE MÁQUINAS DE LAVAR EM ESTABELECIMENTOS
- \* COMERCIAIS (CAFÉS, RESTAURANTES E BARES)
- \* MÁQUINAS LAVAR EM PROCESSOS INDUSTRIAS

## MODO DE USAR:

- ❄ COLOCAR A ETIQUETA ADESIVA NA PEÇA
- ❄ COLOCAR A PEÇA NA MÁQUINA A CONTROLAR
- ❄ INICIAR O CICLO DE LAVAGEM HABITUAL
- ❄ NO FINAL DA LAVAGEM RETIRAR A PEÇA COM A ETIQUETA E DESCOLAR O DISPOSITIVO
- ❄ REGISTAR O RESULTADO E/OU APLICAR A ETIQUETA NA FOLHA DE REGISTO DO SISTEMA HACCP OU OUTRO

## NOTAS:

O SISTEMA CUMPRE AS EXIGÊNCIAS MUNDIAIS EM SEGURANÇA DA *IFCA* (*INTERNATIONAL FLIGHT CATERING ASSOCIATION*).

O LOCAL DE APLICAÇÃO DA ETIQUETA DEVE ESTAR LIMPO, IDEALMENTE NUM PRATO OU SUPERFÍCIE DE AÇO INOXIDÁVEL E O OBJECTO DEVERÁ ESTAR NO CENTRO DA MÁQUINA. NO FINAL RETIRAR A ETIQUETA ENQUANTO A PEÇA AINDA ESTÁ QUENTE.

