

DESCRIZIONE

BACTY 76 è un tessuto non tessuto molto resistente ad alto potere assorbente che, grazie alla sua particolare trama, facilita la rimozione dello sporco grasso trattenendolo al suo interno. Durante le varie fasi di produzione, il panno **BACTY 76**, viene trattato con un binder contenente **ioni di ARGENTO**, che gli conferiscono una forte azione batteriostatica, bloccando lo sviluppo di batteri, rispetto ad un normale panno di cotone e spugne. I panni **BACTY 76**, anche dopo diversi cicli di utilizzo mantengono le loro caratteristiche strutturali. Possono essere lavati numerose volte anche in lavatrice. **BACTY 76** è particolarmente indicato nel settore alimentare per la pulizia di attrezzature e piani di lavoro, nelle mense, catering, cucine, imprese di pulizia, etc. **BACTY 76** è certificato per il contatto con gli alimenti.



FORMATI

		g/m2											
20160.1B0016		75	BLU	1	40 x 50 PIEGATI	4 Blis.- 72 pz.	288	1	24				
20160.1B0002		75	BLU	1	30 x 40	5 Box - 90 pz.	450	5	24				
20160.2B000		75	BLU	1	26 x 40		250	100	25	7,6	2	42	
20160.2B0003		75	BLU	1	26 x 40		250	100	25	7,6	1	72	

ST021002_R05_20/11/22

TOLLERANZA ± 5%

Le informazioni ivi contenute, sono destinate a Personale qualificato all'igiene professionale e si basano sulle nostre conoscenze attuali. Il prodotto deve essere usato per le funzioni specifiche riportate, non si risponde, in alcun modo, a conseguenze derivanti da uso improprio o non conforme alle indicazioni riportate nell'etichetta.

CARATTERISTICHE



Alta assorbenza



Alta morbidezza



Assorbe 6 volte il suo peso



Assorbimento oli



Ottima resistenza alle abrasioni



Estrema resistenza agli strappi



Velocità di Assorbimento

SETTORI



Agro-alimentare



Mense



Ristorazione



Pulizia Professionale



Medico Sanitario

CERTIFICAZIONI



SMALTIMENTO

Tessuto non tessuto : smaltire il prodotto secondo la destinazione d'uso e le relative normative locali vigenti.

Imballi :

Dispenser : **PAP 21** , **raccolta differenziata** ,verifica le disposizioni del tuo comune

Anima rotolo: **_PAP 21_ raccolta differenziata** , verifica le disposizioni del tuo comune

Pellicola protettiva : **LD PE 4, raccolta differenziata** ,verifica le disposizioni del tuo comune

Cartone : **_PAP 20_ raccolta differenziata** ,verifica le disposizioni del tuo comune

Pallet : **FOR 50_raccolta differenziata** , verifica le disposizioni del tuo comune

ST021002_R05_20/11/22

Le informazioni ivi contenute, sono destinate a Personale qualificato all'igiene professionale e si basano sulle nostre conoscenze attuali. Il prodotto deve essere usato per le funzioni specifiche riportate, non si risponde, in alcun modo, a conseguenze derivanti da uso improprio o non conforme alle indicazioni riportate nell'etichetta.

SCHEDA TECNICA

NUOVA SAPI S.R.L.			NOME ARTICOLO : BACTY BLUE 76					
COMPOSIZIONE : 55% VISCOSA 35 % POLIESTERE+10% BINDER			ASPETTO SUPERFICIE A FORO APERTO , COLORI : WAVY BIANCO/AZZURRO					
LOTTO: N.A.			DATA : 16/12/2017					
ARTICOLO TESTATO	UNITA'	STANDARD	MEDIA A ROTOLO			NR TEST	METODO DEI TEST	
			MEDIA	MIN.	MAX			
PESO	g/m ²	75±5.0	73,4			4	EDANA 40.3-90 (25*20 cm ²)	
SPESSORE	mm	0.58±0.05	0.55			4	FZ/T 60004-91 20gf/cm ² ,15.2 cm ²	
RESISTENZA ALLA ROTTURA	MD	KG/50 mm	5.0↑	8,7			4	EDANA 20.2-89 Test velocità: 300 mm/min. Presa/distanza : 100 mm Altezza campione: 50 mm
	CD		3.0↑	7,9			4	
ALLUNGAMENTO ALLA ROTTURA	MD	60↓	35,3			4		
	CD	100↓	65,1			4		
CAPACITA' DI ASSORBIMENTO	%	400↑	619			4	ISO 9073-6:2000	
VELOCITA' DI ASSORBIMENTO	cm 30/s	3.0↑	4,9			4	STANDARD INDUSTRIALI	

ST021002_R04_20/02/2023

Dichiarazione di idoneità al contatto con alimenti / Dichiarazione di attività batteriostatica

Spettabile Cliente,

con la presente si dichiara che l' articolo denominato **BACTY 76 gr, 55%Vi -35%PL 10% Binder, panno antibatterico**

È idoneo al contatto con alimenti, in conformità alle seguenti normative:

- La Legislazione Italiana vigente D.M. 21/03/1973 e successive modifiche,
- Il Regolamento Europeo 1935/2004 riguardante i materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari e s.m. oltre che EU 10/2011.

Tale dichiarazione di idoneità fa riferimento alle certificazioni **SGS-CNAS** a seguito delle prove effettuate dal fornitore e ai test di migrazione previsti secondo le caratteristiche del prodotto. I test sono in nostro possesso secondo quanto previsto dalla normativa di cui sopra.

Il test di migrazione globale è stato effettuato secondo il metodo EN 1186-1:2002 e EN 1186-3:2002 Aqueous food simulants by total immersion method, il cui risultato conforme alla normativa è qui sotto riportato:

Simulant Used	Time	Temperature	Max Permitted	Result Overall Migration
10% Ethanol (V/V) Aqueous Solution	240.0hr(S)	40°C	10 mg/dm ²	3,8 mg/dm ²
3% Acetic Acid(W/V)	240.0hr(S)	40°C	10 mg/dm ²	<8,7 mg/dm ²

Il prodotto **BACTY 76** esercita inoltre una forte **attività' batteriostatica**, comprovata da test effettuati (test methods AATCC 100 -2012 / ISO 20645 –ATTC 6538).

La dichiarazione fa riferimento alla documentazione fornitaci dai nostri fornitori, dalle analisi e dalle prove effettuate in nostro possesso secondo quanto previsto dalla legislazione vigente EU 1935/2004.

La presente dichiarazione tiene conto delle caratteristiche specifiche del prodotto nelle condizioni di stoccaggio, manipolazione ed uso conformi alle buone pratiche di fabbricazione, alle quali Nuova Sapi fa riferimento.

La presente dichiarazione ha validità per anni due, a partire dal 02.05.2024.

MOC.NSA_R04_IDONEITA MOCA BACTY 76 02.05.2024



NUOVA SAPI S.R.L.
The Cleaning Partner
Via XXV Aprile 71/B
42013 San Donnino di Casalgrande (RE)
C.F. 01677400366 - P.IVA 01254570359
Cap.Soc. €100.000,00 - Tel. 0522 846927
e-mail: info@nuovasapi.com

www.nuovasapi.com

Nuova Sapi srl - Via XXV Aprile, 71/B - 42013 S .Donnino di Casalgrande (RE)
Tel. 0522 846927 - Fax 0522 846503 -E-mail info@nuovasapi.com