



FUJIFILM

OLYMPUS

PENTAX
MEDICAL

STORZ
KARL STORZ - ENDOSCOPE

FUNCIONAMIENTO

- + Diseñada para automatizar los procesos necesarios para la desinfección de alto nivel (DAN) de endoscopios flexibles.
- + Funcionamiento validado para endoscopios de marcas: FUJIFILM, OLYMPUS, PENTAX, KARL STORZ, entre otras.
- + Dos estaciones permiten reprocesar endoscopios en forma simultánea o asincrónica (Alternados).
- + Monitoreo continuo de hermeticidad del endoscopio antes, durante y al finalizar el ciclo de reprocesamiento.
- + Dispone de 10 ciclos de reprocesamiento programables, permite ajustar tiempos y etapas necesarias según tipo de equipos.
- + No requiere de agua blanda, siempre que la dureza del agua sea inferior a 200 ppm.
- + Emite hasta tres vouchers por ciclo con: registros de cada etapa del ciclo, detallando tiempos, identificación de equipo, operador, médico y paciente, temperaturas del desinfectante, y fallas durante el ciclo. Permite obtener voucher con registro histórico de reprocesamientos.

DESINFECCIÓN EFICAZ

- + Permite un óptimo control y monitoreo de los 3 factores relevantes de la desinfección de alto nivel: tiempo de exposición al desinfectante, vigencia del desinfectante y temperatura del desinfectante. Dispone de puerto para medir concentración del químico.
- + Ciclo estándar de 28 minutos asegura las condiciones necesarias para realizar una desinfección de alto nivel eficaz.
- + Aire filtrado a 0.2 micras para el secado de los canales y purga de líquidos.
- + Dispone de sistema de filtros para purificar el agua de la red en 3 medidas: 1 micra, 0.45 micras y 0.2 micras.
- + Único sistema que filtra el desinfectante antes de ser utilizado, retiene partículas para el cuidado de los endoscopios.
- + Sistema de autodesinfección. Proceso automático mediante método químico / térmico, gracias a su capacidad de poseer calefactores del desinfectante de alto nivel y monitorización de temperatura. (conforme a norma ISO-15883-1,4).
- + Inyección automática de alcohol por los canales de los endoscopios para apoyo al secado interno.
- + Único sistema que permite ajustar y monitorear la temperatura del desinfectante para dar cumplimiento a la exigencia ministerial de DAN.
- + Reservorios para el almacenamiento y cuidado de desinfectante con sensores de nivel para indicar aumentos o disminuciones evitando problemas durante el reprocesamiento.



Código de Referencia: DSD-201

Especificaciones Técnicas

Requisitos Eléctricos	220 V, 50/60Hz., 6 Amp. Monofásico.	Requisitos de Agua	<ul style="list-style-type: none"> • Agua potable, dureza inferior a 200 ppm • Temperatura inferior a 43 °C • Flujo de 12 lts/min • Presión 40 – 90 PSI 	Etapas configurables del ciclo	<ul style="list-style-type: none"> • Remojo en detergente • Irrigación de detergente por canales • Enjuagues • Remojo en desinfectante • Recirculación de desinfectante • Secado • Purga de canales 	Panel de control y pantalla LCD de 3,5" retroiluminada.	<ul style="list-style-type: none"> • Teclado de membrana lavable, y suave al tacto. • Con indicador de etapas del ciclo, tina en uso, programa seleccionado. • Inyección adicional de aire filtrado.
		Consumo de Agua por estación:	39 litros por ciclo aproximadamente				
Estaciones de trabajo	2	Tinas	<ul style="list-style-type: none"> • Capacidad de 11 litros • Con sistema que evita rebales y derrames • Sistema ergonómico para ingresar el endoscopio 	Funcionalidades	<ul style="list-style-type: none"> • Visualizar tiempo restante • Reimprimir vócher • Visualizar temperaturas • Indica ciclos realizados • Abortar ciclos 	Sistemas de válvulas	<ul style="list-style-type: none"> • Neumáticas • Unidireccionales • Solenoides • Electroválvulas
Peso seco	181 Kg total 90 Kg por estación	Cubiertas de puertas o tapas.	<ul style="list-style-type: none"> • Dispone de manilla frontal • Alarma para apertura durante el ciclo • Transparentes, contrahecho vidrio templado, para observar el interior de la tina e inspección del ciclo de lavado 	Trazabilidad	<ul style="list-style-type: none"> • Identificación del endoscopio • Identificación del operador • Identificación del médico • Identificación del paciente. • Almacenamiento en memoria de últimos 1000 ciclos, descargables mediante reimpresión o *RS232. 	Otros químicos	<ul style="list-style-type: none"> • Contenedor de alcohol 800 ml • Contenedor de detergentes 800 ml
Dimensiones del Chasis (alto x ancho x profundidad)	117 x 91 x 53 cm	Filtros	<ul style="list-style-type: none"> • 1 Filtro de agua externo de 1 micra • 1 Filtro de agua externo de 0.45 micras • 1 Filtro bacteriológico de agua de 0.2 micras • 2 Filtro de bacteriológico de aire de 0.2 micras • 2 Filtros de desinfectante 	Sensores	<ul style="list-style-type: none"> • Hermeticidad de endoscopios • Flujo • Abertura de cubierta • Nivel de líquidos en tinas • Temperatura en tina. (2 sensores Tipo PT1000, independientes). • Niveles de químicos 	Alarmas visuales y auditivas	<ul style="list-style-type: none"> • Indicador de fallas del equipo y filtros • Indicador de fugas en endoscopio • Indicador del estado del desinfectante • Indicador de etapas del ciclo, pausas y término
Altura con la tapa abierta	162.5 cm						



*sujeto a factibilidad técnica



SEGURIDAD PARA EL OPERADOR

- + Alta retención de vapores de químicos por sistema de tapa flotante.
- + Carga/descarga del endoscopio a las tinas en forma vertical y ergonómica para el operador.
- + Reducido contacto con desinfectante de alto nivel durante la carga y descarga del químico.
- + Sistema de alarmas para asegurar la eficacia de la desinfección de los endoscopios, tipo de alarmas visuales y audibles.
- + Bajo nivel de ruido de trabajo.
- + Robusto sistema de secado interno de endoscopios, disminuye considerablemente el tiempo de secado manual.
- + Dispone de ruedas para reubicar y una vez instalado se fija a piso mayor seguridad y estabilidad.



Especificaciones Técnicas

Nivel de ruido	≤ 60 dB	Desinfectante	<ul style="list-style-type: none"> • Uso de Ortoftaldehído (OPA) • Compatible con distintas marcas de químicos desinfectantes. • 2 contenedores independientes de 15.1 litros cada uno. • Calefactores en ambas estaciones mantienen temperatura estable. • Filtrado antes de utilizar y durante la recirculación. • Monitoreo de cantidad de ciclos y tiempo de uso. • Conexión a sistema de neutralizador de desinfectante. 	Funciones adicionales	<ul style="list-style-type: none"> • Secado adicional de endoscopios • Carga automática de OPA • Descarga automática de OPA • Autodesinfección de línea de agua • Tiempo restante del ciclo • Monitoreo de temperatura • Reimprimir último registro • Acceso frontal al interior del equipo para recambio de filtros y químicos. 	Certificaciones	<ul style="list-style-type: none"> • FDA • ISO 13485 • ETL Intertek Listed #75811 • UL Standard 61010 • CSA/CSA Standard C22.2, No. 601.1
Nivel de exposición al vapor	≤ 0.03 ppm						
Consumo eléctrico	1,44 KVA						



OTRAS CARACTERÍSTICAS RELEVANTES

- + Sistema general controlado mediante microprocesador, con unidades de control independientes para ambas estaciones de trabajo. Lo que lo hace más preciso y minimiza los posibles paros operacionales en caso de algún problema en el Sistema.
- + Movimiento de químicos mediante 2 bombas dosificadoras, independientes.
- + Tinajas de desinfección, racks porta endoscopios y estructura base, fabricadas con Kydex, con terminaciones libres de porosidad e irregularidad, evitando la adherencia y proliferación de microorganismos. Material resistente a agentes corrosivos.
- + Tapa exterior para retener vapores, cuenta con brazos neumáticos de la tina de lavado, construidos en acero inoxidable. Material libre de microorganismos para evitar proliferación de bacterias.
- + Puertas o tapas con sistema de sensores y alarmas que impiden apertura de puertas durante la ejecución del ciclo. Bloqueando el sistema ante la acción del operador, para evitar manipulación del equipamiento en desinfección y



cautelando la seguridad del operador.
 Reprocesadora automática de endoscopios, sistema de pre-filtrado de agua instalado a la pared, kit filtros de aire y desinfectante para iniciar la operación, Pinza de tiras reactivas para medir concentración del químico, set de papel térmico, mallas para almacenar accesorios del endoscopio durante el ciclo, protectores de extremo distal para endoscopios, manuales de usuario y de servicio.

- + Sistema de control con distintos niveles de acceso a menú según contraseña (equipo posee acceso general usuario y acceso administrador/mantenedor).

Compatible con kits de limpieza y desinfección de optalmohendios (OPA) de todas las marcas, al igual que detergentes y alcohol. Sin embargo, se recomienda el uso de RAPICIDE OPA 28 para brindar mayor efectividad a la DAN.

- + Contenedores de desinfectantes con calefactor y termostato electrónico incorporado.

