FICHA EQUIPO CLINICO



*Imagen referencial

Lavadora de Endoscopios 12 Litros

SKU : EN012CAV

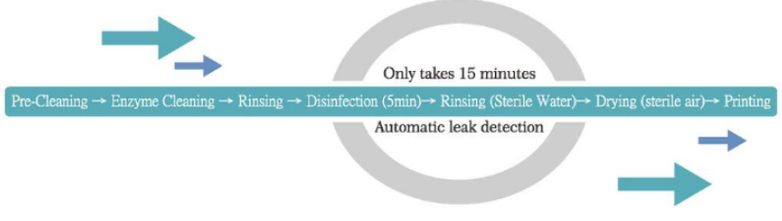
Máquina de Limpieza y Desinfección de Endoscopios
Debido al gran número de pacientes en los hospitales generales, la frecuencia de los procedimientos endoscópicos es muy alta. El tiempo disponible para la limpieza y desinfección resulta insuficiente, y la desinfección no siempre es completa, lo que genera riesgos de infección hospitalaria tanto para los pacientes como para el personal médico.
Aunque los equipos de limpieza y desinfección
endoscópica actualmente utilizados en hospitales permiten ahorrar mano de obra y controlar los tiempos, todavía no alcanzan los
niveles de automatización y estandarización requeridos.
Esta máquina automática de limpieza y desinfección de endoscopios flexibles, utiliza control por microcomputador, encendido con un solo botón, rociado a alta presión, detección automática de fugas laterales, lavado enzimático, enjuague, desinfección, lavado final, secado con alcohol y aire caliente, y etiquetado e impresión de los canales endoscópicos.
Permite una inmersión completa del endoscopio y completa el proceso de limpieza en solo 8 a 15 minutos.
Este sistema optimiza la rotación de los endoscopios hospitalarios, reduciendo el tiempo de espera de los pacientes. Cumple con el estándar internacional ISO 15883-4, correspondiente a las máquinas automáticas para la limpieza y desinfección de endoscopios flexibles.
Es un equipo conveniente, rápido, científico y eficiente, que no daña los endoscopios, protege la salud del personal médico y disminuye la carga laboral durante el proceso de reprocesamiento.

Especificaciones Técnicas

Innovación tecnológica del equipo:
- Totalmente automática: Operación con un solo toque. El dispositivo completa todo el proceso desde la entrada de agua hasta el secado del endoscopio, sin necesidad de intervención manual.
- Control por pedal: Evita la contaminación secundaria causada por abrir la tapa manualmente al retirar el endoscopio esterilizado.
- Autodesinfección: Evita infecciones secundarias del endoscopio desinfectando durante el enjuague final, cumpliendo con los requisitos técnicos establecidos en la norma de limpieza y desinfección de endoscopios.
- Termostático: La eficacia de limpieza y desinfección no se ve afectada por el clima regional ni por los cambios estacionales, garantizando alta eficiencia y excelente efecto de desinfección.
- Eficiencia de limpieza: El proceso completo de limpieza y desinfección se realiza en solo 10 minutos, reduciendo significativamente el tiempo del ciclo y mejorando la eficiencia del trabajo.
- Pantalla: Muestra el tiempo de ejecución del programa, el proceso funcional, alarmas de fallas y mensajes de diagnóstico para mantenimiento.
- Función de impresión: Facilita el registro y consulta de los datos de
desinfección endoscópica.
- Detección total de fugas: Sistema automático y continuo de monitoreo. En
caso de detectar una fuga, emite alarma inmediata y realiza drenaje automático, protegiendo el endoscopio frente a daños.

Aplicación
Apta para todo tipo de endoscopios flexibles: gastroscopios, enteroscopios, broncoscopios, otorrinolaringoscopios, colédocoscopios y otros endoscopios flexibles que requieran limpieza y desinfección por inmersión total.

Proceso completo en solo 15 minutos:



Calidad Inoxidable

Paola Oppici - Fecha: Noviembre 2025

Av. El Montijo Poniente, 1132, Renca. Santiago. +56 2 2923 2003, ventasgastronomicas@oppici.cl www.oppici.com