

ANIOSYME X3 - NETTOYANT ET PRÉ-DÉSINFECTANT ENZYMATIQUE

Détergent enzymatique tri-enzymatique pour instrumentation et endoscopie



Description du produit :

ANIOSYME X3 est un détergent pré-désinfectant enzymatique destiné au nettoyage renforcé et à la pré-désinfection de l'instrumentation médico-chirurgicale et du matériel d'endoscopie avant stérilisation.

Sa **formule tri-enzymatique** (protéase, lipase, amylase), associée à un **tensioactif non ionique**, permet d'éliminer efficacement les souillures organiques tout en conservant un **pH neutre** à la dilution d'emploi (0,5 %), compatible avec les matériaux sensibles, notamment les alliages d'aluminium.

Sans aldéhyde ni chlorure, **ANIOSYME X3** présente un **effet anticorrosif** et est **compatible avec les bacs à ultrasons**, ce qui en fait une solution adaptée aux protocoles de nettoyage en environnement hospitalier et clinique.

Caractéristiques principales :

- Détergent pré-désinfectant enzymatique (liquide bleu limpide)
- Complexe tri-enzymatique + tensioactif non ionique
- Dilution d'emploi : **0,5 %** (25 mL pour 5 L d'eau froide ou tiède)
- Temps de trempage minimum recommandé : **5 minutes**
- pH neutre à la dilution d'utilisation ($\approx 7,5$)
- Compatible avec les bacs à ultrasons
- Sans latex, sans phtalates, sans substances d'origine animale ou biologique

Propriétés microbiologiques (à 0,5 % - 5 min) :

- Bactéricide : EN 1040, EN 13727, EN 14561
- Levuricide : EN 1275, EN 13624, EN 14562
- Virucide : EN 14476 (VIH-1, HBV modèle, HCV modèle, Herpesvirus, Vaccinia)

Mode d'emploi :

1Préparer une dilution à 0,5 % (25 mL pour 5 L d'eau froide ou tiède).

2 Immerger totalement le dispositif médical (trempage minimum 5 minutes, broser si nécessaire).
3 Pour l'endoscopie : double nettoyage (10 + 5 minutes) avec écouvillonnage.
4 Rincer soigneusement à l'eau de réseau (intérieur et extérieur pour l'endoscopie).
5 Essuyer avec un champ propre et poursuivre selon le protocole interne.

Conservation :

- Température de stockage : +5 °C à +35 °C
- Durée de validité : 2 ans à partir de la date de fabrication

Capacité Bidon: 1 L, 5 L

Référence : -