



INSUTEK
Consultoría | Insumos | Formación

BioDtex

DETECTA LO INVISIBLE

Una lámpara portátil que detecta el biofilm



POTENTE



CAPTA IMÁGENES



PORTÁTIL



Intercambiador de placas bajo luz normal



Intercambiador de placas bajo luz BioDtex

La detección de biofilms, bacterias y otros patógenos en las industrias alimentarias y farmacéuticas representa un desafío constante.

El método ATP carece de la precisión, lo que deja áreas contaminadas sin detectar. El uso la lámpara BioDtex, además del hisopado ATP, reduce significativamente el riesgo, al resaltar de forma inmediata áreas críticas para pruebas de laboratorio más precisas.

La tecnología UV-A de BioDtex permite visualizar contaminantes como Listeria, Salmonella, E.coli, Pseudomonas y levaduras, lo que facilita una detección eficaz de patógenos.

Cámara de 12 Mega pixel

16 UV LEDs

IP 54

Pantalla LCD

Carga USB-C

Cordón de seguridad

Apta para todo tipo de superficies y materiales

Distribuidor autorizado

Insutek no es solo limpieza. Es conocimiento, estrategia y confianza técnica.

www.insutek.net



INSUTEK

Consultoría | Insumos | Formación



Biofilms identificados con BioDtex en una máquina de llenado

Asegura que todas las superficies en contacto y las de alto contacto con el producto, estén limpias y libres de contaminantes, simplemente escaneando la superficie con la lámpara BioDtex UV. La lámpara puede iluminar grandes áreas de superficies de trabajo, líneas asépticas, tanques, tinas para quesos y otros recipientes, asegurando que se mantengan altos estándares de higiene.

La lámpara BioDtex UV (Ultravioleta) funciona como parte de:

Procedimiento de Validación de Limpieza

Inspección y Control de la Contaminación

Procedimiento de hisopado ATP

Procedimiento de Control de Calidad



UNA LÁMPARA PORTÁTIL DE DETECCIÓN, PARA CAPTURA DE

IMÁGENES DE BIOFILM

Microorganismos asociados con potenciales riesgos de Biofilm

PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Leche y productos cárnicos

Listeria monocytogenes, Staphylococcus aureus, E. Coli, Bacillus spp., Enterococcus spp., Cronobacter spp., Lactobacillus Spp.

Carne y productos cárnicos

Salmonella spp., S. aureus, L. monocytogenes, E. coli, E. coli O157:H7, Campylobacter jejuni, Clostridium perfringens, Enterococcus spp., Enterobacter cloacae

Alimentos del mar

L. monocytogenes, Staphylococcus spp., Vibrio spp.

Vegetales y frutas

E.coli, Salmonella spp., L. monocytogenes, Cronobacter spp., Bacillus cereus

MICROORGANISMOS OBJETIVO

Distribuidor autorizado

Insutek no es solo limpieza. Es conocimiento, estrategia y confianza técnica.

www.insutek.net