

Speisekarten mit antibakteriellem Lack

Der antibakterielle Effekt wird durch sichtbares Licht und Sauerstoff aktiviert - laut Fraunhofer Institut ist durch den patentierten Virenschutzlack Lock 3 eine effiziente Keimreduzierung um bis zu 99,5% möglich!

Gerade bei Speisekarten, die durch viele Hände gehen, sollten Sie zum Schutz der Gäste in der aktuellen Lage auf den Virenschutzlack setzen - so haben Bakterien, Keime und Viren fast keine Chance sich auf Papier zu vermehren.

Die Funktion von Lock 3 auf Drucksachen ist dauerhaft gegeben und mindestens ein Jahr wirksam.

- Geprüft durch das Fraunhofer Institut
Effiziente Keimreduzierung um bis zu 99,5%*
- Wirksam gegen Bakterien, Viren, Pilze und Sporen
- Wirkprinzip klinisch getestet
- Permanenter und langanhaltender Effekt
- Wirksam auch auf trockenen Oberflächen
- Vermeidung von giftigen Bioziden und Nanopartikeln
- Gesundheitlich unbedenklich
- Keine Bildung von Resistenzen
- Skalierbar über Lichtintensität

Überlebenszeiten von Keimen auf Oberflächen



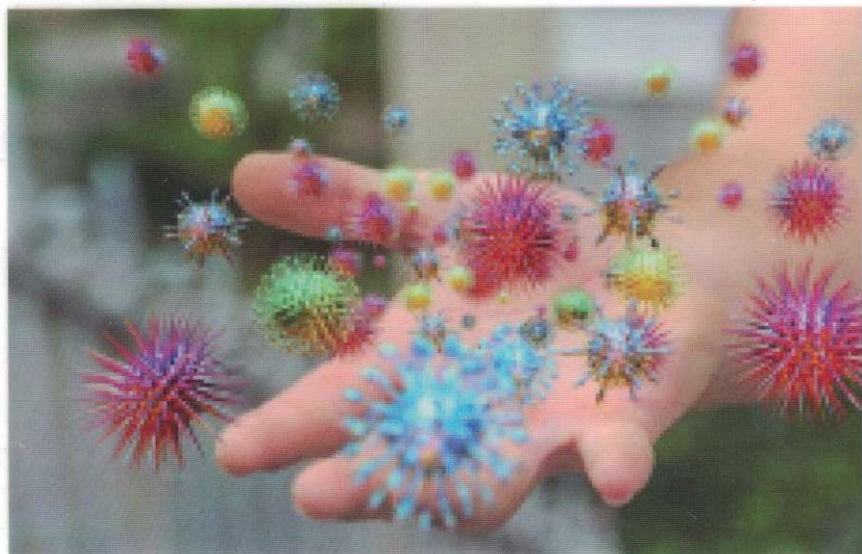
E.coli
bis zu 16 Monaten



Influenza
bis zu 2 Tagen



Coronaviren
bis zu 9 Tagen



Der antimikrobielle Effekt wird durch sichtbares Licht und Sauerstoff aktiviert.

Das Fraunhofer Institut (IVV, Freising) bestätigte, dass die Hygienefunktion des Lackes bei dunkler Lagerung ruht und sich reaktiviert, sobald das Druckprodukt wieder mit Licht und Sauerstoff in Kontakt kommt. Diese Wirkung hält dabei für mindestens 12 Monate an.

