

**HYGIEJNISK RENT I STORKØKKENER**

# ÉN LØSNING TIL DET HELE

## RIGTIG rent er udgangspunktet for høj kvalitet

For at sikre en høj hygiejnstandard og en høj rengøringskvalitet er rene gulve, vægge, borde i køle- og frostrum, arbejdsborde, emhætter mm en vigtig rengøringsopgave. Og det er netop dér, at dampstøvsugerne fra BlueEvolution kan hjælpe dig. Ved brug af tør damp opnår du hygiejnisk renlighed – i kun én arbejdsgang. Rengøring uden brug af kemi sikrer dig at rengøringen gør køkkenet hygiejnisk og man undgår kontaminering af fødevarer.

**Du vil blive overrasket over, hvor let det er at gøre 100% rent**

**DAMP-  
RENGØRING  
HELT UDEN  
KEMI**



Book en gratis  
DEMONSTRATION  
NU!



Direkte link til  
bookingsformular

SCAN MIG

GULVE

BORDE

KØLE- OG FROSTRUM

RUSTFRI STÅL

MASKINER

GUMMILISTER

# STÆRKE FORDELE



## CERTIFICERET HYGIEJNISK

Certificeret i den omfattende 4-felts test og i henhold til HACCP.



99,9 % reduktion af bakterier og neutralisering af vira ved hjælp af tør damp og LVC-teknologi.  
Effektiv mod COVID-19.



## KRAFTFULD

180 °C varm tør damp, 10 bar damptryk og 3.500 W effekt mod genstridigt snavs.



## MILJØVENLIG

93% vandbesparelse og rengøring uden kemikalier.



## ANVENDELSESOMRÅDER

- ✓ Frostrum uden afrimning.
- ✓ Kølerum, frydere og køleskabe.
- ✓ Ovne, komfurer og emhætter.
- ✓ Gulve og vægge.
- ✓ Glasflader og rustfrie overflader.
- ✓ Bordplader og tilberedningsområder.
- ✓ Pålægsmaskiner og andre køkkenmaskiner.
- ✓ Spækbrætter i træ, bambus, nylon og polyd.
- ✓ Skabslåger og andre fronter.
- ✓ Alle sprækker, riller, riste og tætningslister, hvor det normalt ikke er til at komme til.



BOOK  
GRATIS  
DEMO



SCAN MIG



Direkte link til  
bookingsformular



HJEMMESIDE

<https://dansk-procesventilation.dk/blue-evolution/>

Dansk  
Procesventilation

Dansk Procesventilation ApS  
Vangeleddet 65, 2670 Greve

T. +45 61 279 379

E-mail: [info@dansk-procesventilation.dk](mailto:info@dansk-procesventilation.dk)