

FRA FROSTRUM TIL PANTAUTOMATER

ÉN LØSNING TIL DET HELE

**DAMP-
RENGØRING
HELT UDEN
KEMI**

Dit salgslokale er dit udstillingsvindue:

Rene hylder, pletfrie ferskvarediske og skinnende gulve sikrer, at dine kunder føler sig godt tilpas. Når det kommer til fødevarer, er kravene særligt høje.

Og det er netop dér, dampstøvsugerne fra BlueEvolution kan hjælpe dig. Ved at bruge tør damp opnår du hygiejnisk renlighed – i kun én arbejdsgang. Uanset om det er frostrum, gummitætningslister eller pantautomater. **Du vil blive overrasket over, hvor let det er at gøre 100% rent.**

Book en gratis
DEMONSTRATION
NU!

SCAN MIG



Direkte link til
bookingsformular



PANTAUTOMATER



KASSEBÅND



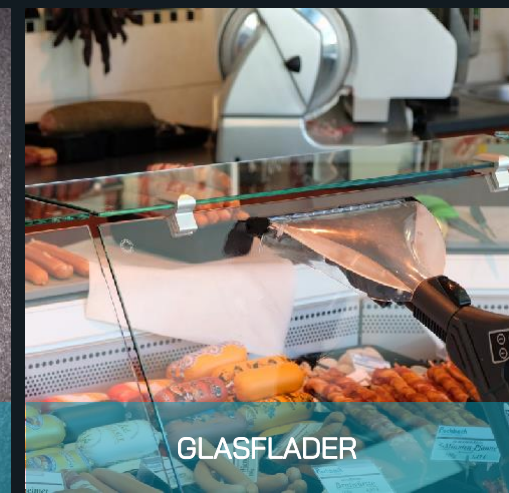
LUFTINDTAG



TÆTNINGSLISTER



FROSTRUM



GLASFLADER

STÆRKE FORDELE

BlueEvolution®
POWER STEAM TO BUSINESS



CERTIFICERET

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



HYGIEJNISK

99,9 % reduktion af bakterier og neutralisering af vira ved hjælp af tør damp og UVC-teknologi.



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

- ✓ Våd og tør rengøring af gulvet.
- ✓ Hygiejnisk rengøring af ferskvarediske og glasoverflader.
- ✓ Pantautomater, kassetransportbånd og andre overflader.
- ✓ Rengøring af frostrum uden afrimning.
- ✓ Kondensatorer, lameller, ventilations- og køleenheder.
- ✓ Problemfri rengøring af gummilister.
- ✓ Hygiejnisk rengøring af arbejdsborde til forarbejdning af fødevarer hos bagere, fiskehandlere og slagtere.



**BOOK
GRATIS
DEMO**



**SCAN
MIG**



Direkte link til
bookingsformular



HJEMMESIDE

www.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