

HYGIEJNISK RENT I STORKØKKENER

ÉN LØSNING TIL DET HELE

**DAMP-
RENGØRING
HELT UDEN
KEMI**

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

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