

FRA FROSTRUM TIL PANTAUTOMATER

# ÉN LØSNING TIL DET HELE

**Dit salgslokale er dit udstillingsvindue:**

Rene hylder, pletfrie ferskvaredeiske 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.**

**DAMP-  
RENGØRING  
HELT UDEN  
KEMI**

Book en gratis  
DEMONSTRATION  
NU!

SCAN MIG



Direkte link til  
bookingsformular



PANTAUTOMATER



KASSEBÅND



LUFTINDTAG



TÆTNINGSLISTER



FROSTRUM



GLASFLADER

# STÆRKE FORDELE



## 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



Dansk  
Procesventilation

Dansk Procesventilation ApS  
Vangeleddet 65, 2670 Greve

T. +45 61 279 379

E-mail: info@dansk-procesventilation.dk

HJEMMESIDE

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