

OSVĚDČENÁ ČISTICÍ TECHNOLOGIE OSPREYDEEPCLEAN

Žádná věda, jen čistá voda

Současné hektické prostředí obchodů, kuchyní a nemocnic čelí stále více rostoucí výzvě k udržování nejvyšších hygienických norem za co nejnižších nákladů. Odpovědí na tuto výzvu pro svoji účinnost a současně nízkou spotřebu vody a chemikálií je technologie parního čištění. Přiklání se k ní všichni ti, kteří usilují o dosažení nejvyšších standardů čistoty při snižování nákladů a ekologické zátěže.



PRINCIP PARNÍHO ČIŠTĚNÍ

Principem parního čištění je velice rychlá přeměna studené vody na horkou páru, která je vytlačována přes trysku ven z parního čističe. V případě parních čističů hovoříme o takzvané suché páře, neboť se vytváří z velmi malého množství vody. A právě suchá pára je nejen účinná při odstraňování nečistot a mastnoty, ale i šetrná k veškerým ošetřovaným povrchům, protože materiály nepromočí, ale pouze zvlhčí. Vysoká teplota spolehlivě zahubí veškeré bakterie, odstraní biologické i průmyslové nečistoty a sterilizuje prostředí v domácnosti, kanceláři, v nemocnicích, hotelích apod. Ke své práci nepotřebuje žádné další chemické prostředky. Výhodou páry jako čisticího prostředku je to, že pronikne i na místa, kam se běžným čištěním nelze dostat. Čištění párou je zároveň také velmi jednoduché a bezpečné. Jeho náročnost lze přirovnat

ke klasickému vysávání, takže jej zvládne prakticky každý.

PARNÍ ČIŠTĚNÍ V KUCHYNÍCH A POTRAVINÁŘSKÝCH PROVOZECH

Na téma bezpečnosti potravin velmi ostře upozorňuje nejen široká veřejnost, je často probíráno v médiích a dostává se čas od času i na pořad jednání vrcholných státních orgánů. Pokud jde o bezpečnost potravin a celkově o hygienu v zařízeních, kde se s potravinami pracuje, je již téměř stoprocentně dokázáno, že neexistuje bezpečnější a zároveň ekonomičtější řešení k zajištění optimálního způsobu čištění kuchyní než je čištění suchou párou. Parní čističe OSPREYDEEPCLEAN převyšují všechna hygienická nařízení a dokonce i profesní potravinářské předpisy HACCP.

nat ke klasickému vysávání, takže jej zvládne prakticky každý.

PARNÍ ČIŠTĚNÍ V NEMOCNICÍCH

Kontrola nad infekcemi a boj s bakteriemi druhu MRSA odolných vůči antibiotikům patří mezi stěžejní hygienické zájmy nemocničních a pečovatelských zařízení. Hygienická opatření v těchto zařízeních se většinou právem zaměřují na všeobecnou a osobní hygienu. Nicméně je nutné brát v úvahu fakt, že v každodenně chemicky ošetřovaném prostředí se bakterie stávají stále odolnějšími proti těmto látkám. To znamená v lepším případě nejistý výsledek, v horším pak riziko pro nakaženého pacienta. Existuje však mnohem spolehlivější, bezpečnější a u mnoha zdravotnických zařízení stále oblíbenější alternativa k širokému použití chemických látek – systém čištění párou.

ODSTRAŇOVÁNÍ ŽVÝKAČEK GUMBUSTERS

Odhozené žvýkačky jsou spolu s poletujícími plakáty a grafity obrovským čisticím problémem na všech veřejných místech.

Speciálně vyvinutý parní čistič Provac Gumcart odstraňuje žvýkačky rychle a bez obtíží. Odstraňování žvýkaček pomocí páry může být použito téměř na všech površích včetně asfaltu, betonu, dlažby, přírodního kamene a na většině koberců. Žvýkačka je odstraněna vysokou teplotou páry a jedinečnou biologicky odbouratelnou přísadou. Velkou výhodou je možnost odstraňování žvýkaček za plného provozu bez ohrožení bezpečnosti kolemjdoucích.

OHLEDUPLNOST K ŽIVOTNÍMU PROSTŘEDÍ

Nejnovější parní technologie OSPREYDEEPCLEAN využívá jen velmi malé množství vody a žádné agresivní chemikálie. To zaručuje vysoké hygienické standardy a minimální ohrožení životního prostředí.

Ergonomické vlastnosti systémů OSPREYDEEPCLEAN zajišťují jejich jednoduché použití, skladnost a zároveň estetický a moderní design.

Řada výrobků OSPREYDEEPCLEAN je jedinečným řešením, které efektivním a ekonomickým způsobem splňuje nejvyšší hygienické normy.



HLAVNÍ VÝHODY

- až 40% úspora práce
- zvýšená schopnost ničit bakterie včetně druhů odolných vůči antibiotikům
- čištěný povrch je okamžitě suchý a použitelný
- ergonomický design, možnost barevně rozlišeného příslušenství
- snadné odstraňování mastné a napečené špíny
- čištění spár a těžce přístupných míst
- splňuje potravinářské předpisy HACCP pro použití v kuchyních
- snižuje spotřebu chemikálií

Kontakt: NORTHCO SYSTEMS
Růžová 915/11
408 01 Rumburk
Tel: +420 412 331 526
Fax: +420 412 331 507
Email: info@northco.cz
www.parnicistic.cz