



Socamel presenta la gama 'Sanivap' para la desinfección en cocinas centrales y hospitales

20-03-2019

La gama 'Sanivap' de desinfección de alto nivel gracias a su procedimiento patentado que asocia vapor y peróxido de hidrogeno, garantiza su eficacia y asegura una limpieza óptima tanto en cocinas (cocinas centrales, cocinas, almacenes y vehículos de transporte de comida y alimentos) como en dependencias hospitalarias (quirófanos, habitaciones, ambulancias, suelos y paredes).

Los diferentes modelos ('MT-SP400', 'MT-SP540H', 'MT-SV8000' y 'MT-SP540H) tienen en común una serie de características que pasamos a describir:

– En cuanto a la efectividad.

- Los dispositivos MT-SP y MT-SV producen un vapor a alta temperatura que garantiza su eficacia en término de detergencia (eliminación de las manchas, biofilm...) y en término de acción biocida (eliminación de las bacterias y de gérmenes) para asegurar así una higiene perfecta. El método de vapor de los equipos MT-SP y MT-SV han sido objeto de numerosas recomendaciones, autorizaciones (CCLIN) y publicaciones.

– Simplicidad y economía.

- La acción del vapor asegura la detergencia y la desinfección de las superficies con una sola pasada. El vapor permite eliminar el uso de los productos detergentes y los desinfectantes generando así economías importantes y mejorando las condiciones de trabajo.

– Rapidez.

- Una de las ventajas mayores del método vapor de los equipos MT-SP y MT-SV proviene de la combinación de la acción de

limpieza y de desinfección en una sola operación.

– Durabilidad y economía.

- La no utilización de productos químicos, el consumo muy débil de agua, la ausencia de desestimación contaminante, son las mayores ventajas del método a vapor de los productos MT-SP y MT-SV que aseguran el respeto del medio ambiente y nos ayudan a responsabilizarnos del buen estado del planeta.

– Usabilidad: pantalla de control

- La pantalla de control del dispositivos MT-SP permite realizar los ajustes adecuados de manera muy simple gracias a sus pictogramas. Se pueden realizar los ajustes de flujos de vapor en función del accesorio utilizado al fin de optimizar energía y consumos de agua.

Contacta con **Socamel** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- 'Multiserv V3', la solución multiporciones de Socamel para mantener y regenerar menús
- Socamel viene a España para acercarse a sus clientes y abrir nuevos mercados