

DEZYNFEKCJA



Przeprowadzona w celu usunięcia drobnoustrojów z powierzchni i produktów.

Wykonujemy:

- ✓ **dezynfekcję poprzez mycie automatyczne bez konieczności demontażu urządzenia** - metoda C.I.P

Czynnik myjący zostaje doprowadzony do mytego urządzenia, przepływa przez jego wszystkie elementy, po czym zostaje zawrócony do zbiornika wyjściowego.

Zalety:

- najbardziej ekonomiczna metoda
 - krótki czas mycia
 - mycie na gorąco lub zimno
 - mogą być używane jedno lub kilkakrotnie i są w obiegu zamkniętym
-
- ✓ **dezynfekcja poprzez mycie z demontażem urządzenia, może być ręczne** (wada - metoda pracochłonna) lub mechaniczne (przeznaczone do przestrzeni otwartych, pomieszczeń produkcyjnych, stołów, z użyciem agregatów ciśnieniowych i urządzeń pianowych.) - metoda C.U.P

Prawidłowe etapy dezynfekcji:

Mechaniczne usunięcie resztek → płukanie wstępne → mycie → płukanie pośrednie
osuszenie → **dezynfekcja** → płukanie końcowe

Zawsze stosujemy prawidłowy środek dezynfekcyjny, dzięki czemu gwarantujemy zarówno skuteczność, jak i bezpieczeństwo procesu.

- **Wycena usługi prowadzona indywidualnie dla każdego Klienta!**

Zapraszamy na naszą stronę internetową : www.deratyzacja-epak.pl

