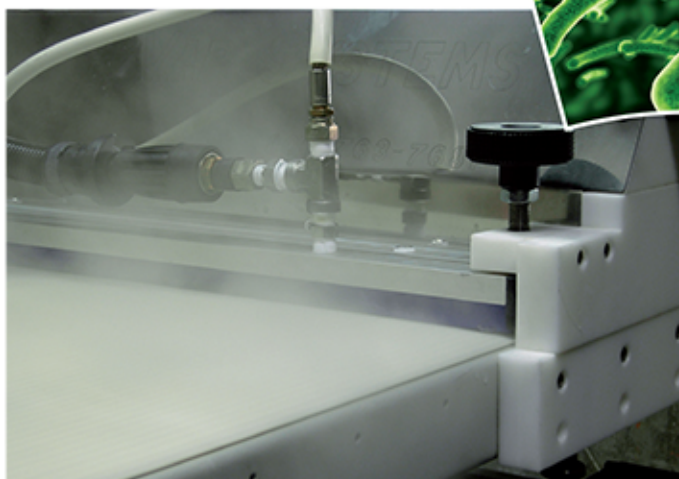


# Élelmiszeripar

cukrászipar, élelmiszer csomagolás és tárolás, pékségek, tésztagyárak és üzletek, tejtermékek, zöldségesek, hentes üzletek, húsfeldolgozó üzemek, halpiacok, csokoládé gyárak, fagyaltosok

Élelmiszerfeldolgozóipari fertőtlenítés kulcsfontosságú a fogyasztók védelme érdekében, a csírák, kórokozók és ártalmas baktériumok tekintetében, amelyek súlyos betegségeket okozhatnak. Az élelmiszer ipar erős tisztító és fertőtlenítő termékeket és programokat használ baktériumok és vírusok eltávolításához. A hagyományos fertőtlenítés két fokozatú eljárás: az első az előmosás vízzel és mosószerekkel; a második, csírátlantás olyan maró hatású vegyszerekkel mint a klór, jód, ammóniumvegyületek, savak és formaldehid alapú alkotórészek. Hatékony tisztítás és eszköz alkalmazás. A Menikini gépek hősokk révén garantálják a teljes fertőtlenítést és a mikroorganizmusok elpusztítását.



## Fertőtlenítés gőzzel

### Felhasználási területek

- munkapadok, falak és mennyezetek tisztítása és zsírtelenítése
- hűtőgépek ventilátoroszlopi és tekerceinek tisztítása és leolvasztás
- vegyszermentes elpusztítása a listeria baktériumnak a lefolyókban és csővezetékben
- szellőző csatornák tisztítása és karbantartása
- ételmaradékok eltávolítása
- adagoló rendszerek tisztítása
- keverőtartályok tisztítása és fertőtlenítése
- kapcsolólapok és elektromos vezérlők zsírtelenítése
- szűrők és grillek fertőtlenítése
- szállítók, láncok, futószalagok, görgők, és csomagoló áttisztítása
- hűtőrendszerek fertőtlenítése az élelmiszerek eltávolítása nélkül

### STEAM MASTER 30 KW

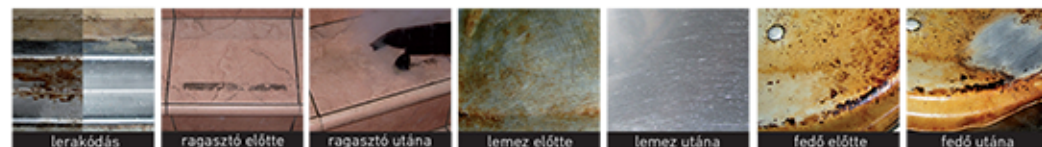
Ennek a gépnek a technológiai magja 185°C fokos hőmérséklet és 10 bar nyomás létrehozására képes. Általában bármilyen felület, berendezés és környezet tisztítására és fertőtlenítésére tervezett berendezés. Ez az ipari tisztítás jövője.



# Étkeztetés

étterem, étkezdék, pizzériák, gyorsétkezdék, büfék, önkiszolgáló étterem, snack bar-ok, privát klubok, üzemi konyhák

A modern étkeztetésben előírás, hogy a biztonságos és egészséges élelmiszer fogyasztást tiszta és higiénikus helyiségben történő biztosítása. Ahhoz, hogy ezeket a feltételeket garantálni lehessen, meg kell terveznünk, meg kell valósítanunk és használnunk kell az eljárásokat, amelyek a mikroorganizmusok és kórokozók elleni harcot célozzák meg. A Menikini berendezések gőztechnológiát biztosítanak a felhasználók rendelkezésére illetve kezelőszemélyzetet valamennyi szektorban, a leghatékonyabb fertőtlenítési eljárást kínálva. Száraz telített gőz rendkívül sokoldalú a helyiségek és eszközök fertőtlenítésében: ideális munkapadok, sütők, gázzsák, acél és króm felületek tisztításához általában, bármilyen típusú felület tökéletesen tiszta és fertőtlenített lesz, jelentős idő-, mosószert és vízmegtakarítással.



## Mélyreható tisztítás mosószerek nélkül

### Felhasználási területek

- munkapadok fertőtlenítése
- fürdőszobák fertőtlenítése
- hulladékátalók fertőtlenítése
- hűtők fertőtlenítése
- bármilyen típusú gépezet tisztítása: mosogatógépek, rézedények, mikrohullámú sütők, ital automaták, fagyalt adagolók és olajsütő tetők
- mosogatók, tartályok és valamennyi mosható fal mélytisztítása
- zsírtalanítás és lerakódás eltávolítása acél, teflon, csempe felületekről
- krómlemez felületek fényezése
- szellőztetők és berendezések tisztítása
- kellemetlen szagok, csírák, paraziták eltávolítása
- padlók, tetők, ablakok tisztítása



**menikini**  
IPARI FERTŐTLENÍTÉS  
ÖKOLÓGIAI SZÁRAZ GŐZZEL

# Ital

borpalackozók, sörözők, olaj és tejtermékek előállítása és üdítőitalok, gyümölcslevek csomagolása

A palackozó üzemek automatizált mechanikai rendszereket alkalmaznak. A szállítószalagok hajlamosak összegyűjteni a szennyeződést a gyártás során lehulló anyagokból, kenőanyagok és zsírok maradványai amelyek a rendszer hatékony állapota érdekében karbantartás során használnak fel és a szalagok könnyű mozgásának fenntartását. A tárolótartályok és üstök alkalmasak a penész és a gombák meglepedéséhez.

A csökkentett vízhasználat lehetővé teszi az Ön számára a vezérlőpultok és elektromos tartozékokat tisztítását.



## Higiénia, a hozzáadott érték

### Felhasználási területek

- spalackozó sorok és fűvókák tisztítása és fertőtlenítése
- penész és baktérium eltávolítása
- szállítószalagok, láncok, csőrök, szalagok, görgők és csomagolók tisztítása
- lerakódások eltávolítása
- krómlemez felületek polírozása
- gépezetek tisztítása
- padlózat fertőtlenítés

### VACUUM GREEN STEAM

Egy innovatív boilernek köszönhetően, 170°C hőmérsékletű és 6.5 bar nyomású száraz telített gőz állítható elő a leghatékonyabb tisztítás érdekében.

