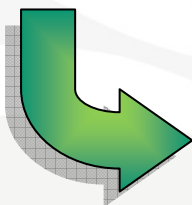
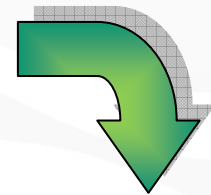


HYGIENE

▪ in der Lebensmittelverarbeitung ▪
mit Kaltnebeltechnik



Desinfektion

Luftbefeuchtung - Geruchsbindung
Fett- und Biofilmbeseitigung
Schimmelbekämpfung

Eine Technik für viele Anwendungen

▪ Minimaler Arbeitsaufwand schafft maximale Keimfreiheit ▪

Anwendungsgebiete

- Desinfektion von Produktions- und Lagerbereichen, Schlachtereien
- Desinfektion von Kühlräumen, Kühl- und Lüftungsaggregaten, Kühlfahrzeuge
- Schädlingsbekämpfung, insbesondere Fliegenbekämpfung
- Desinfektion von Schläuchen, Rohren, Leitungen und Behältern
- Ausbringung von hochwirksamen **Entfettern**, auch im Lüftungsbereich und an Wärmetauschern
- **Geruchsbindung & Schwefelwasserstoffneutralisation**, besonders in Abfall- und Verwertungsbereichen

Ihre Vorteile

→ Flexible Technik

- mobile Geräte oder Festinstallationen
- robuste Technik einfach zu handhaben
- ohne Wartungsaufwand
- Edelstahldüsen arbeiten ohne Verstopfung
- komplette Automatisierung möglich

→ Qualität

- dichter Nebel erreicht alle Nischen

→ Enorme Zeiteinsparungen

- kein Bedienpersonal während der Anwendung erforderlich
- ideal für Prophylaxe und Wiederholungsbehandlungen

→ Vernebelung aller Mittel

- alle gängigen flüssigen Präparate (aggressive Mittel nach Rücksprache mit Pfalz Technik)
- verschiedenste Mittel ohne Düsenwechsel

→ Verbesserung der Arbeitsbedingungen

- kein Aufenthalt in behandelten Räumen
- kein Kontakt zu Wirkstoffen

* ABHÄNGIG VOM VERNEBELTEN PRÄPARAT



Schädlingsbekämpfung in einer Bäckerei



Luftbefeuchtung in Kühlslagern



Desinfektion in der Produktion einer Fleischerei



Schimmelbekämpfung in einer Brauerei