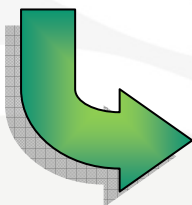
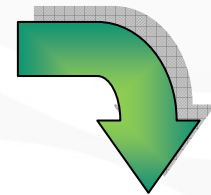


# HYGIENE

▪ 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