

Desinfecteren met STOOM, ZÓNDER CHEMIE

EEN SCHONE WINKEL EN WERKOMGEVING ZIJN EEN VEREISTE. WIE LEVENSMIDDELEN PRODUCEERT OF VERKOOPT WEET OOK HOE SNEL VERVUILING OPTREEDT. REGELMATIG REINIGEN HOORT DUS OOK BIJ HET WERK. IN DEZE PERIODE WAARIN WE MET ZIJN ALLEN DE VERSPREIDING VAN HET CORONAVIRUS ZOVEEL MOGELIJK PROBEREN IN TE DAMMEN, LIGT DE NADRIJK NIET ALLEEN OP REINIGEN, MAAR OOK OP ONTSMETTEN EN DESINFECTEREN. STOOM KAN UW WERK GEMAKKELIJKER MAKEN, WANT 'STOOM ONTSMET EN DESINFECTEERT SNELLER, MAKKELIJKER EN BETER DAN ANDERE REINIGINGSMETHODEN', ZO ZIJN ZE OVERTUIGD BIJ THE CLEAN EXPERIENCE.

The Clean Experience BV (TCE) is gespecialiseerd in reinigen met stoom en leverancier van stoomapparatuur in het hoge segment, met name gericht op professionele reiniging voor bedrijven. "Omdat stoom binnen de HACCP-norm is goedgekeurd als reinigingsmethode, hebben wij veel klanten uit de foodsector", zo vertelt Tjibbe de Boer van The Clean Experience.

PROFESSIELE STOOMSTOFZUIGER

Wat maakt stoom dan zo goed als reinigingsmethode? "Stoom werkt zo goed, omdat het veelal zonder chemie ingezet wordt. Maar ook omdat wij een droge stoom-techniek hanteren, waarbij je bijna geen vochtontwikkeling krijgt. Deze stoom bevat slechts 3 tot 10 procent vocht. Met de hoge temperatuur creëer je een schokeffect op de vervuiling, waardoor het vuil los raakt. Ideaal wanneer je deze vervuiling vervolgens direct kunt wegzuigen. Onze corebusiness is dan ook de professionele stoomstofzuiger. Wij reinigen en desinfecteren met een zeer korte droogtijd. Dat betekent ook dat je langdurig kan schoonmaken zonder teveel vochtontwikkeling. Met traditionele stoomreiniging lukt dat niet."



VERSCHILLENDE HULPSTUKKEN

Een ander groot voordeel is de brede inzetbaarheid van de stoomstofzuiger. "Van vloeren, ovens, koelingen, broodplanken tot vitrines en sanitair. Hoe dat mogelijk is? Dat kan, zolang je maar verschillende hulpstukken gebruikt. Speciaal voor de foodsector hebben wij hiervoor Hygiëne Sets met universele kleurcodering samengesteld. Elk toepassingsgebied heeft zijn eigen kleur borstels en doeken."

AANBOD

Voor de foodsector zijn een drietal machines geschikt. De TCE C35, de TCE C40 en de compactere TCE M8. "Alle drie de modellen kunnen stomen en zuigen. Bij de TCE stoomstofzuigers kunnen verschillende functies los van elkaar worden gebruikt, maar ook tegelijkertijd. Het grootste voordeel blijft wel dat je kunt reinigen zonder chemische middelen. De TCE C35 en TCE C40 hebben wat meer mogelijkheden en capaciteit dan de TCE M8. De garantie? Acht jaar op de boiler en twee jaar overall-garantie. Service? Dat hebben wij geheel in eigen beheer."

WAAROM JUIST NU REINIGEN MET STOOM?

Stoom desinfecteert (besmette) oppervlaktes door middel van hoge temperaturen. Naast de persoonlijke hygiëneregels is er op dit moment een verhoogde vraag naar professionele stoomreinigers en stoomstofzuigers, wat natuurlijk alles te maken heeft met het coronavirus. "Het coronavirus kan tot drie uur in aerosolen overleven", aldus Tjibbe de Boer. "Het blijft tot vier uur op koper stabiel en tot 24 uur op karton. Op plastic oppervlakken en op roestvrijstaal blijkt dat het coronavirus tot zeker drie dagen besmettelijk blijft. Dan is reinigen een vereiste."

Kijk voor meer informatie op www.tce.nl.

Check hier ook de mogelijkheid voor een vrijblijvende demonstratie.

