

Informação de interesse

Coronavírus 2019 (COVID-19) e Sistemas de Lavagem

Winterhalter

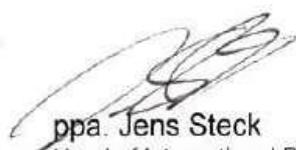
Todos os sistemas de lavagem Winterhalter possuem certificados de higiene que cumprem as especificações da norma DIN 10534. Isso significa que, com equipamentos e detergentes Winterhalter apropriados, é alcançada uma redução de germes de mais de 5 níveis de registro. O germe de teste é muito resistente, portanto, é um excelente representante de uma ampla variedade de germes, incluindo os vírus. O coronavírus (SARS-CoV-2) é apenas um deles.

Em 7 de fevereiro de 2020, o Instituto Robert-Koch emitiu uma recomendação sobre medidas de higiene. Afirma-se que pratos contaminados podem ser "limpos como de costume" e ajustes "especiais" não são necessários para obter o desempenho higiênico necessário.

Isso significa que a configuração e manutenção adequada dos equipamentos Winterhalter, em combinação com nossos detergentes e secante, podem ser usadas normalmente para garantir resultados confiáveis de higiene.

O material que é limpo em uma máquina de lavar louça profissional é um dos componentes mais higiênicos da cadeia de limpeza e manuseio em cozinhas. Uma boa interação entre as normas locais de higiene e regulamentos HACCP, especialmente com o cuidadoso manuseio de roupas contaminadas, podem limitar a propagação de germes de maneira extremamente eficiente.

Atentamente,



ppa. Jens Steck
Head of International Productmanagement



Dr. Andreas Witt
Head of Product development BUC