

Información de Interés

Enfermedad por coronavirus 2019 (COVID-19) y Sistemas de Lavado Winterhalter

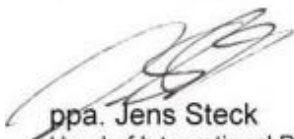
Todos los sistemas de lavado de Winterhalter disponen de certificados de higiene de acuerdo con las especificaciones de la norma DIN10534. Esto significa que con un equipo y detergente Winterhalter adecuado, se logra una reducción de gérmenes de más de 5 niveles de registro. El germen de prueba utilizado es muy resistente y, por lo tanto, es un excelente representante de mucha variedad de gérmenes, incluidos los virus. El coronavirus (SARS-COV-2) es solo uno de ellos.

El 7 de febrero de 2020, el instituto Robert-Koch emitió una recomendación sobre medidas de higiene. Se establece que los platos contaminados se pueden “limpiar como de costumbre” y no se necesitan ajustes “especiales” para obtener el rendimiento higiénico requerido.

Esto significa que una adecuada configuración y mantenimiento de los equipos Winterhalter, en combinación con nuestros detergentes y abrillantadores, puede ser usado con normalidad para garantizar resultados higiénicos confiables.

El material que se lava e higieniza en un equipo lavavajillas profesional, es uno de los componentes más higiénicos de la cadena de limpieza y manipulación de una cocina. Una buena interacción con los conceptos locales de higiene y las regulaciones HACCP, especialmente con respecto al manejo cuidadoso del material de lavado contaminado, puede conseguir limitar la propagación de gérmenes en la cocina de una manera extremadamente eficiente.

Atentamente,



ppa. Jens Steck
Head of International Productmanagement



Dr. Andreas Witt
Head of Product development BUC