

Kühlmöbelreinigung ist in der momentanen Situation wichtiger denn je

Sehr geehrte Damen und Herren,

die aktuelle Situation aufgrund des Corona-Virus erfordert strenge Vorsichts- und Hygienemaßnahmen.

Der Gesundheitsschutz Ihrer Kunden und Mitarbeiter steht an erster Stelle, durch Verunreinigungen und ausgelaufene Lebensmittel können sich Rückstände in Ihren Kühlmöbeln bilden, diese führen dann zu Schimmel-, Gerüche- und Bakterienbildung, welche die Verpackungen und Lebensmittel sowie die zirkulierende Luft kontaminieren. Dieses Problem kennt wohl jeder Markt- und /oder Filialleiter.

Aus hygienischer und wirtschaftlicher Sicht darf die Verschmutzung der Kühlmöbel nicht ignoriert werden, denn diese sind die Schnittstelle zu Ihren Kunden und enorm wichtig für Ihr Geschäft. Umso wichtiger ist die Sicherung eines reibungslosen Betriebsablaufs und die Einhaltung aller geltenden Vorschriften.

Die Sauberkeit der Wandkühlregale, Frischetheken und Tiefkühltruhen verhindert Oberflächenschäden durch Lebensmittelsäuren ebenso wie verstopfte Abflüsse und sichert so die Energieeffizienz durch optimale Luftzirkulation und Vermeidung von Vereisungen.

Nach jeder Reinigung der Kühlmöbel inkl. Reinigung der Verdampfer stehen Ihnen diese wieder unmittelbar zum Einräumen der Ware bereit.

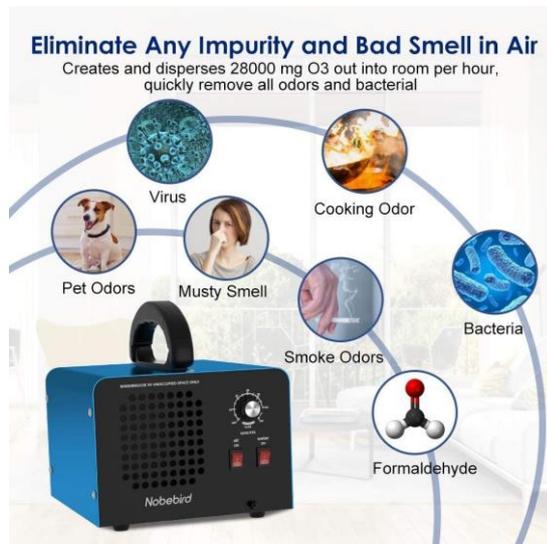
“Die Kühlmöbelreinigung beinhaltet die optische sowie technische Reinigung,

wobei alle für den Betrieb des Kühlmöbels relevanten Teile gereinigt werden”

Unser Team erledigt alle Maßnahmen gründlich und gewissenhaft, ohne Ihre betrieblichen Abläufe unnötig zu stören.

Des weiteren bieten wir Ihnen zusätzlich zur Kühlmöbelreinigung die Behandlung mit einem Ozongenerator / Luftreiniger an .Der Ozongenerator liefert 28.000 mg/h Ozon,der Reinigungsbereich beträgt bis zu 300m². Es kann schnell alle Gerüche beseitigen, einschließlich derer von Rauch, Haustieren, Kochen, Schimmel und Mehltau, Heimwerkerprojekten und anderen VOCs wie Formaldehyd, hilft, das Wachstum von Schimmel und Pilzen zu beseitigen und zu verzögern . Das Ozon wird aus der Maschine in die Luft freigesetzt. Das O₃ bindet sich an Bakterien, Pilze, Keime, Gerüche und andere Verunreinigungen und zerstört auf molekularer Ebene die Zellwand. In diesem Prozess wird nicht nur kein Filter benötigt, sondern auch Schadstoffe beseitigt, während Ozon zu Sauerstoff reduziert wird, ohne Umweltverschmutzung zu verursachen.

Während des Betriebs darf man sich nicht in dem Reinigungsbereich befinden. Nachdem die Reinigung beendet ist, wartet man dann noch ca. 30-60 Minuten, bevor man zum Reinigungsbereich zurückkehrt, dann öffnet man die Türen / Fenster, um die Belüftung aufrechtzuerhalten. Wir übernehmen natürlich die komplette Durchführung für Sie.



Air Mode
purify and disinfect the indoor air flowing in a large area (up to 300 m²)



Recommend Operating Time:

Square	15m ²	30m ²	50m ²	70m ²	100m ²	150m ²	300m ²	>300m ²
Time	10min	20min	30min	40min	55min	80min	120min	hold

Machen Sie sich keine Sorgen mehr bzgl. der Einhaltung von Hygienevorschriften. Überlassen Sie diese stattdessen den Profis der Steil Ladeneinrichtung GmbH.

Wir beraten Sie gerne in einem unverbindlichen Gespräch und analysieren gemeinsam mit Ihnen den Handlungsbedarf. Gemeinsam schaffen wir es die derzeitige Herausforderung zu meistern.

Mit freundlichen Grüßen

Steil - Ladeneinrichtung GmbH
Siemensstr. 5
40721 Hilden

Tel. Nr. 02103 / 94 16 000
Fax Nr. 02103 / 97 56 640
E-Mail: info@steil-ladeneinrichtung.de
E-Mail: steil@steil-ladeneinrichtung.de