

## HYGIENEFAKTOR – SPÜLTECHNIK

Die Übertragung der Covid 19 – Viren erfolgt überwiegend über Tröpfchen die durch Husten, Niesen oder Atmen in die Umgebung abgegeben werden. Ein anderer **möglicher Übertragungsweg** ist das **Geschirr und das Besteck**, sowie Gläser und Tassen in einer **Gastronomischen Einheit**, wenn das Spülsystem veraltet, defekt oder nicht existent ist.

Aus verschiedenen Gründen wird stellenweise noch von Hand gespült, diese Handhabung kann den neuen Richtlinien zur Corona-Pandemie nicht standhalten.

Eine sichere und den Hygienevorgaben gemäß der DIN SPEC 10534 entsprechende Methode der desinfizierenden Geschirr- und Gläserreinigung erfolgt über moderne Spülmaschinen mit der dazugehörenden Chemie, Waschtemperaturen bei 60°C und der benötigten Laufzeit.

Die von uns gelieferte Spültechnik wird ausschließlich nach den sehr strengen Vorgaben der **DIN SPEC 10534** hergestellt und **erfüllt alle Hygienevorgaben**, um einwandfreie und hygienische Spülergebnisse zu erzielen.

→ **Alle unsere Spülmaschinen** sind nach den aktuell geforderten Standards **vollumfänglich** geeignet, um eine einwandfreie **Geschirrhigiene** zu **gewährleisten**.

**Darüberhinausgehend** besitzen die **Top-Tech (Art. 1030117;1037)** Geschirrspüler ein **Programm zur thermischen Desinfektion** nach dem **A0-Wert-Verfahren** in Anlehnung an die **ÖNORM ISO 15883-1 mit A0=30 für Geschirrspüler**, das für Österreich entwickelte Programm arbeitet mit Waschtemperaturwerten **oberhalb von 65°C** und ist **temperaturgesteuert**. Die Basis der o.g. ÖNORM entspricht der **EN ISO 15883** welche in Deutschland für die Thermodesinfektion verwendet wird und dadurch einer **deutlich höheren Hygienenorm** zugerechnet werden kann.

→ Mit der **ProSan-Funktion** ist Ihre **Top-Tech Geschirrspülmaschine** bereits für **höhere Hygieneanforderungen** vorbereitet und somit eine gute Wahl für Ihr Projekt.

→

