

СУХОЙ ПАР

ПРОТИВ ГРЯЗИ И БАКТЕРИЙ

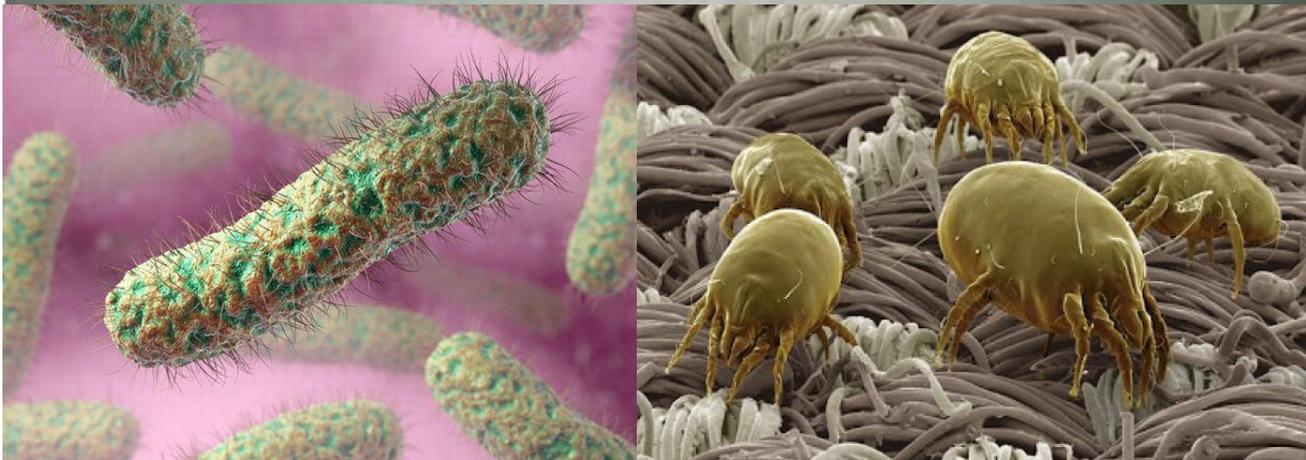
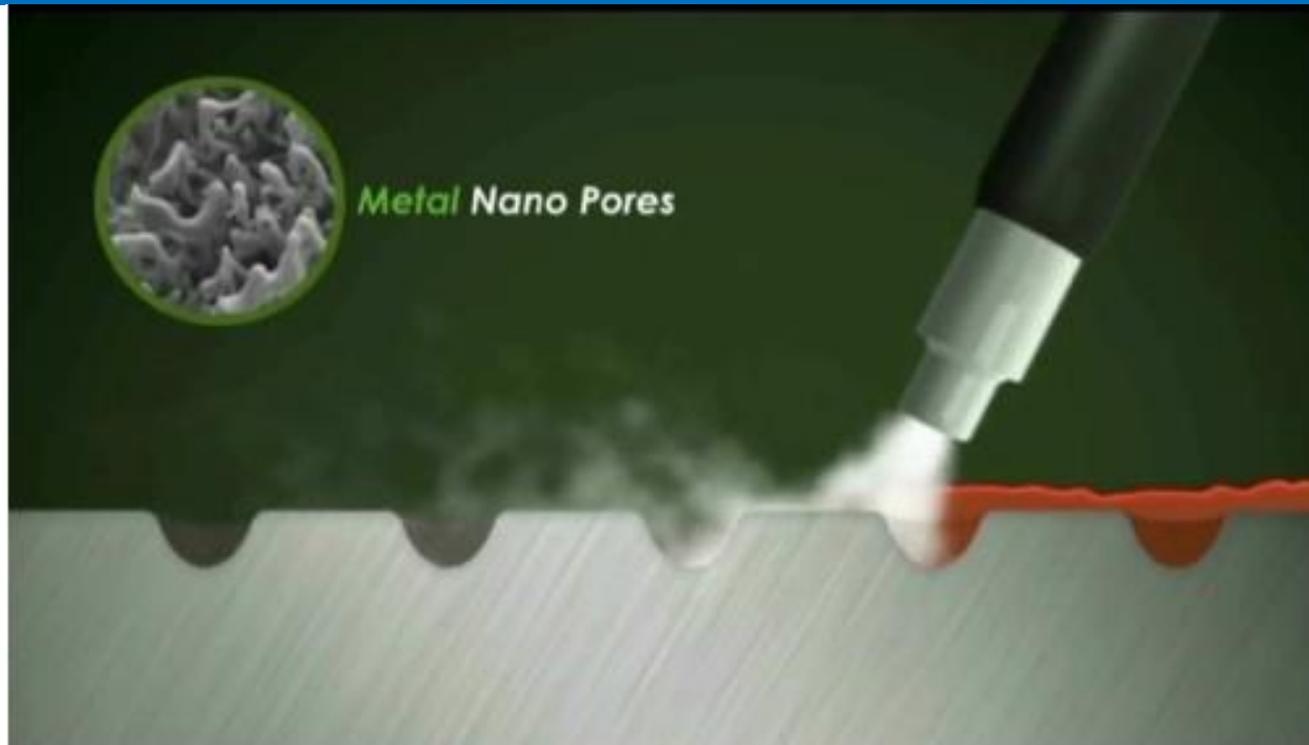


ЧТО ТАКОЕ СУХОЙ ПАР?



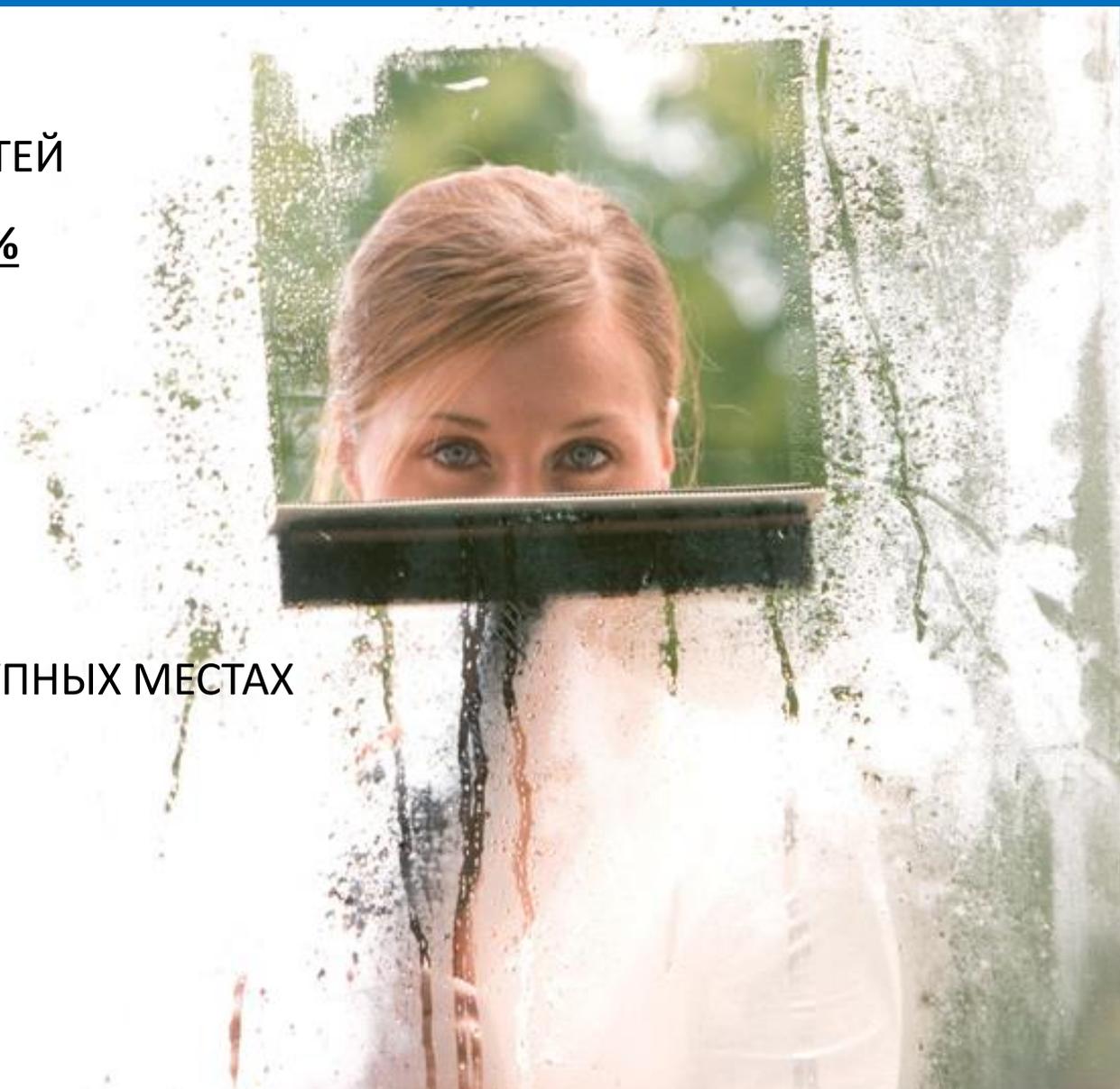
ОЧИСТКА + ДЕЗИНФЕКЦИЯ

- СУХОЙ ПАР – ЭТО ВОДА
- ТЕМПЕРАТУРА 140 С - 160 С
- ПАР ПОД ДАВЛЕНИЕМ 6 бар
- ТОЛЬКО 5% МОЛЕКУЛ ВОДЫ
- **УДАЛЯЕТ 99.9% БАКТЕРИЙ**
- ПРОЧИЩАЕТ НАНОПОРЫ
- СЕРТИФИКАТЫ
НАСРР, ГОСТР, СЭЗ



ПРЕИМУЩЕСТВА

- ПОДХОДИТ ДЛЯ ЛЮБЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ
- **ЭКОНОМИЯ ВРЕМЕНИ, ВОДЫ НА 80%**
- ЭФФЕКТИВЕН БЕЗ ХИМИИ
- УДОБНО И ГИГИЕНИЧНО
- БЕЗОПАСНО И ЭКОЛОГИЧНО
- НЕ ПОВРЕЖДАЕТ ПОВЕРХНОСТЬ
- ГЛУБОКАЯ ОЧИСТКА В ТРУДНОДОСТУПНЫХ МЕСТАХ



УСПЕХ ВО ВСЕМ МИРЕ

1. ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ:

NESTLE, KRAFT FOODS, WRIGLEY'S, KELLOGG'S, BALCONI, LAVAZZA, P&G

2. РОЗНИЧНЫЕ СЕТИ:

LIDL, MEGA, IKEA

3. ОБЩЕСТВЕННЫЙ ТРАНСПОРТ:

TRANSITALIA, NOBINA NORGE, MOSTRANSAUTO, MOSCOW METRO

4. ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ:

ФАБРИКА –КУХНЯ сети кофеен «ШОКОЛАДНИЦА», MACDONALD'S, CORIN CORN



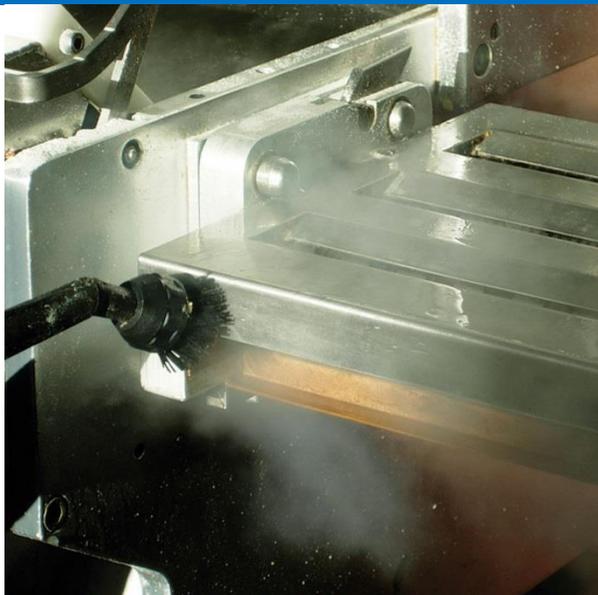
ОТРАСЛИ

- НОРЕСА
- ДОМ И ОФИС
- ПРОМЫШЛЕННОСТЬ
- ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ
- МЕД ЦЕНТРЫ
- ФИТНЕС КЛУБЫ
- ТОРГОВЫЕ ЗАЛЫ
- ПРОМЫШЛЕННОСТЬ
- ТРАНСПОРТ
- АВТОМОЙКИ



ПРИМЕНЕНИЕ

- МОЙКА КУХОНЬ
- ДЕЗИНФЕКЦИЯ ИНВЕНТАРЯ
- ПРОПАРКА ЕМКОСТЕЙ
- ОЧИСТКА ТЕЛЕЖЕК
- УБОРКА ПОМЕЩЕНИЙ
- МОЙКА ОКОН
- УДАЛЕНИЕ НАГАРА
- ОБЕЗЖИРИВАНИЕ
- ДЕЗИНФЕКЦИЯ ПРИЛАВКОВ
- МОЙКА ХОЛОДИЛЬНИКОВ
БЕЗ РАЗМОРОЗКИ



ТОЛЬКО ДЛЯ ЧЛЕНОВ РАФ



СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

ОЧИСТКА И ДЕЗИНФЕКЦИЯ
КУХОНЬ, ФУДКОРТОВ
СУХИМ ПАРОМ

МИНУС 25%

ОТ СТАНДАРТНОЙ СТОИМОСТИ



МЫ ТОЛЬКО НАЧИНАЕМ!



Industrial Solutions and Technologies

г. Москва, ул. Черняховского, 16, офис 1201

www.ist-russia.ru