



green
steam
cleaning company

AVULLOJMË
PAPASTËRTI



SEKTORI I USHQIMIT
DHE PIJEVE

VERARITË

bodrumet e verërave

Sipërfaqet e metalta pastrohen në mënyrë optimale dhe me më pak mund kur avulli futet në funksion. Pjesa e brendshme e bocave të verës është e vështirë për tu arritur dhe pastruar. Me një sistem të avancuar pastrimi me avull është e mundur që në mënyrë efikente të largohen të gjitha bakteriet, mbetjet kimikale, dhe mbetjet tjera të ndryshme. Avulli dezinfekton çdo hapsirë të mbuluar nga mikrobet dhe çdo lloj ndytësire që format tjera të pastrimit nuk mundën me arrit për t'i largu. Pas pastrimit me avull, hapsirat janë plotësisht të dezinfektuara nga mbetjet e ndryshme qoftë kimikale apo bakteriale. Përveç pastrimit të bave për verë, fabrikat e verërave kanë hapsira dhe paisje tjera që vetëm përmes avullit mund të pastrohen dhe dezinfektohen në mënyrë efikase. Ndër të tjera përfshihen gypat, bazamentet metalike të shtyllav, vintillat dhe aparatet për lëshim dhe ndërprerje.



dezinfektimi kazanave



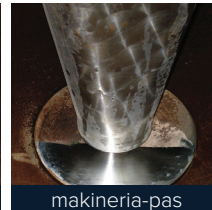
mbetjet-para



mbetjet-pas



makineria-para



makineria-pas



shtresëzimet-para



shtresëzimet-pas

MBROJE SHIJEN

shembuj të aplikimit

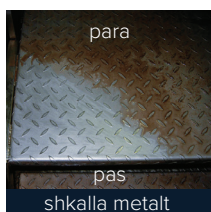
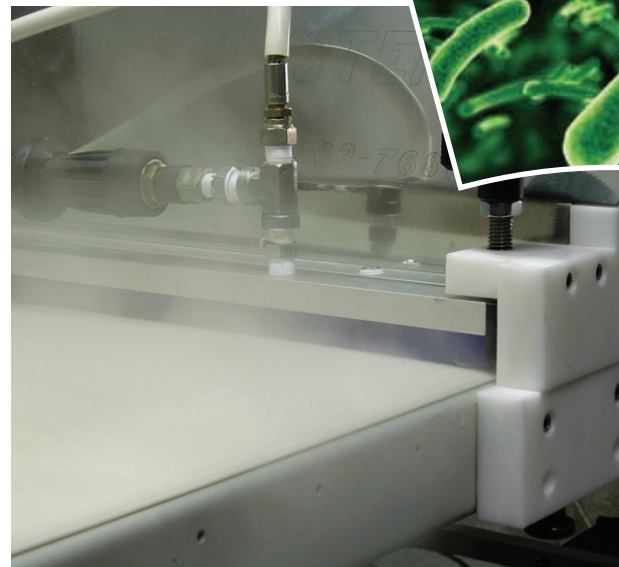
- rigjenerimin e bocave të drurit
 - largimin e mbetjeve
- dezinfektimin e kazanëve të metalit
- dezinfektimin e filtrave
- pastrimin e xhamit, orendive sanitare dhe dyshemesë
- eliminimin e myshqeve, bakterieve dhe parazitëve
- pas pastrimit len pH neutral në sipërfaqet e pastruara
- pastrimin e tubave të zbrazjes, orendive, makinave dhe shndritë hapsirat nga kromi.



SEKTORI I USHQIMIT

industria ëmbëlsirave, vend-ruajtja dhe paketimi I ushqimeve të ndryshme, furrat, fabrikat e pastave dhe shitoret, përpunuesit e bylmetit, super-marketet, mishtoret, fabrikat e përpunimit të mishit, shitoret e peshkut, fabrikat e qokoladave, shitoret e akulloreve.

Pastërtia e procesimit të ushqimit është elementi kyç në mbrojtjen e publikut nga bakteriet, patogjenët, dhe bakterie tjera të rrezikshme që shkaktojnë sëmundje të serioze. Industria e ushqimit përdor forma të fuqishme për pastrim, dezinfektim dhe eliminimin e llojeve të ndryshme të bakterieve dhe viruseve. Procesi i zakonshëm i pastrimit dhe dezinfektimit bëhet në dy faza: së pari, pastrimi me ujë dhe detergjent; së dyti, dezinfektimi me kimikale të forta siç janë klorina, iodina, kripëra të amoniumit të katërt, acide dhe substanca me bazë formaldehide. Andaj, adaptimi I një programi efektiv të pastrimit dhe dezinfektimit është elementi kryesor I eliminimit të patogjenëve nga sipërfaqet dhe pajisjet. Përmes përdorimit të makinave me avull, GreenSteam ju mundëson që ky process I pastrimit dhe dezinfektimit të bëhet më shpejt dhe më lehtë, pasi që përdorimi I avullit bënë dezinfektimin më efikas dhe ju ulë shpenzimet për kimikale. Makinat e avullit me të cilat punon GreenSteam sigurojnë dezinfektim të përgjithshëm dhe eliminimin e mikro-organizmave përmes goditjeve të nxehta.



para

pas

shkalla metal



makinë e pastave-para



makinë e pastave-pas



fabrika mishërave



pastrimi mikserëve



fabrika qokoladës



furra

DEZINFEKTIMI ME AVULL

shembuj të aplikimit

- pastrimi dhe eliminimi I mbetjeve nga hapsirat punuese, muret dhe tavani
- pastrimi frigoriferëve/frizave
- eliminimin e bakteries listeria nga gypat dhe reshetkat pa përdorimin e kimikaleve
- pastrimi dhe mirëmbajtja e gypave ventilues
- largimin e mbetjeve nga ushqimi
- pastrimin e kazanave dhe sistemin ndërlidhës të procesimit
- pastrimin dhe dezinfektimin e kazanave për mbajtjen e materieve të ndryshme
- largimin e mbetjeve nga panelet kontrolluese dhe pllakat elektrike
- dezinfektimi i filterave dhe skarave
- pastrimi i detajuar i shiritëve bartës, zingjirëve, rrolneve dhe paketimeve
- dezinfektimi I sistemit ngrirës pa e lëvizur ushqimin

steam master 30 kw

Zemra teknologjike e kësaj makine është gjenerimi i avullit 185 gradë celsius dhe me presion 10 bar. E dizajnuar për pastrimin dhe dezinfektimin e sipërfaqeve, paisjeve dhe ambientit në përgjithsi. Kjo makinë është e ardhmja e pastrimit industrial.



GASTRONOMIA

Restorantet, piceritë, ushqimet e shpejta, kantinat, vetëshërbimet, snec baret, klubet dhe kafiteritë

Në gastronominë moderne është obligative që të ofrohet ushqim i sigurt dhe i shëndetshëm, dhe të operohet në ambiente të pastërta dhe higjienike. Në mënyrë që ti sigurojm këto kushte, ne duhet të planifikojmë, implementojm dhe përdorim procedurat që synojnë luftimin e shumimit dhe eliminimin e mikro-organizmave dhe patogjenëve në përgjithësi. Përmes makinave të pastrimit me avull, GreenSteam ofron shërbimet më efektive në procesin e dezinfektimit. Avulli i tharë është i shumë përdorshëm për dezinfektimin e objekteve dhe pajisjeve: është ideal për pastrimin e vendit të punës, furrave, vëluesve, hapsirave të metalta dhe të bakrit në përgjithësi. Në këtë formë, çdo sipërfaqe pastrohet dhe dezinfektohet në mënyrë perfekte duke kursyer konsiderueshëm ujin dhe detergjentet.



PASTRIM I DETAJUAR PA DETERGJENT

shembuj të aplikimit

- dezinfektimi i hapsirave punuese
 - dezinfektimi i tualeteve
 - dezinfektimi i grumbulluesve të mbeturinave
 - dezinfektimi i frigoriferëve
- pastrimi i gjitha llojeve të makinerisë: enëlsësve, shporeteve, furrave, mbajtësve të pijeve, mikserëve të akulloreve, mikserëve të pijeve
- pastrimin e thell të lavamanëve, rezervuarëve, dhe mureve
- eliminimin e mbetjeve nga metali, folitë, pllakat
- shndritjen e hapsirave të bakrit
- pastrimin e paisejve dhe gypave ventilues
- eliminimin e insekteve, bakterieve dhe parazitëve
- pastrimin e dyshemeve, tavaneve, dyerve dhe dritareve

INDUSTRIA E PIJEVE

linjat e mbushjes së shisheve të verë, birraive, vajrave dhe prodhimit të qumshtit, dhe paketimin e pijeve joalkoolike dhe lëngjeve nga frutat

Kompanitë e specializuara në mbushjen e shisheve përdorin sisteme të automatizuara. Shiritat janë të prirur për të mbledhur mbeturina gjatë punës, derdhjet e produkteve të procesuar, mbetjeve nga vajrat dhe lyerjet tjera të përdorura për mirëmbajtje të shiritave. Gjithashtu, bocat dhe kazanët janë subjekt i shtresëzimeve dhe mbetjeve të produkteve në to.

Avulli i tharë depërton në çdo zbrazëturë dhe vrimë, dezinfekton në mënyrë efektive çdo pjesë të mbetur, largon shtresëzimet dhe myshqet.

Për më tepër, përdorimi i avullit mundëson pastrimin e paneleve kontrolluese dhe pjesëve tjera elektrike.



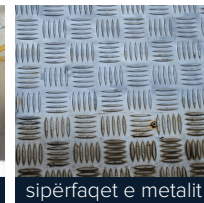
pastrimi makinave



pastrimi pllakave



pastrimi makinave



sipërfaqet e metalit



pastrimi makinave

HIGJIENA, NJË VLERË E SHTUAR

shembuj të aplikimit

- dezinfektimi dhe pastrimi i linjave për mbushjen e shisheve dhe tubave
- largimi i myshqeve dhe bakterieve
- pastrimi i linjave punuese si shiritave, zingjirve, rollneve dhe paketimeve
- largimi i mbetjeve
- shëndritja e sipërfaqeve të bakrit
- pastrimi i makinave
- dezinfektimi i dysHEMEVE

Green Steam

Duke ju falemderuar boilerit inovativ, avulli i tharë prodhohet në një temperaturë 170 gradë Celsius dhe me një presion 6.5 bar për një pastrim sa më efektiv.



info@gs-ks.com
www.gs-ks.com
+386 (0) 49 880 777



www.gs-ks.com

