

Compact Hygienestation All in One Typ 23897

Kontrollierte Personalhygiene am Produktionszugang



☰ Freigabe des Durchgangs

Erst nach Ablauf des zwangsgesteuerten Reinigungsvorgangs erfolgt die Freigabe des Durchgangs zu den hygienisch hoch sensiblen Produktionsräumen.

☰ Rotierende Reinigungsbürsten

Sohlenreinigung und -desinfektion durch berührungslos aktivierte Reinigungsbürsten.

☰ Kontrollierter Reinigungsablauf

Durch die 2-Handbedienung des Flüssigseifen- und Desinfektionsmittelpenders ist ein kontrollierter Reinigungsablauf gewährleistet.

☰ Maximum an Hygiene

Das Funktionssystem gewährleistet durch Vermeidung von Kontamination ein Maximum an Hygiene.

☰ Ihr Vorteil: höchster Hygienestandard mit Funktionsgarantie bei minimalem Platzbedarf

ITEC®
FOOD TECHNOLOGY

ITEC GmbH

Auf dem Tigge 60 b+c · D-59269 Beckum-Westfalen

Tel.: +49 25 21 - 85 07 0 · Fax: +49 25 21 - 85 07 90

info@itec.de · www.itec.de

Compact Hygiene Station All in One Type 23897

Controlled personal hygiene at the entrance to the production area



■ Controlled access

The access to the hygienically sensible production area is only allowed after the controlled cleaning process is complete.

■ Rotating cleaning brushes

Sole cleaning and disinfection by contactless activated cleaning brushes.

■ Controlled cleaning process

A controlled cleaning process is guaranteed by the two-hand operation of the liquid soap and disinfectant dispenser.

■ A maximum of hygiene

The functional system ensures a maximum of hygiene by avoiding contaminations.

■ Your advantage: highest hygiene standard with functional guarantee and minimal space requirements

ITEC®
FOOD TECHNOLOGY

ITEC GmbH

Auf dem Tigge 60 b+c · D-59269 Beckum-Westfalen

Tel.: +49 25 21 - 85 07 0 · Fax: +49 25 21 - 85 07 90

info@itec.de · www.itec.de