



# INDUSTRIA ALIMENTARIA

Tome el control de gérmenes infecciosos, bacterias, hongos, levaduras y virus.

Un ambiente saludable contribuye a un estado de bienestar. Esto ayuda a prevenir contaminaciones cruzadas, contribuyendo así, a evitar infecciones al personal, materias primas y alimentos en proceso de elaboración.

Obteniendo una mejor calidad higiénica para sus empleados y procesos productivos. Evitando sobrecostos derivados del absentismo laboral de los empleados y los ocasionados por contaminación en alimentos.

La industria se preocupa por mantener sus instalaciones limpias e higiénicas, pero los métodos de limpieza tradicionales no son suficientes para cubrir de una forma rápida y eficaz 100% de las superficies.



## ES EL MOMENTO

La industria alimentaria está sometida a estrictas normas de higiene y tiene que prevenir cualquier posibilidad de contaminación cruzada, evitando un problema de salud pública.

TecnoBio le ofrece mejorar la calidad higiénica y saludable de sus instalaciones, maquinaria, cintas de transporte, salas de frío, congeladores, con aplicaciones y tecnologías de última generación, capaces de cubrir amplias superficies en un tiempo muy reducido y aun bajo coste.

TecnoBio añade seguridad y un valor añadido a sus instalaciones, que seguro será reconocido y valorado positivamente por sus empleados y clientes.

## SEGURO & EFICAZ

La combinación de nuestros equipos TecnoStatic y TecnoFog junto con nuestro higienizante TecnoSan desinfectan el ambiente y las superficies de los espacios a tratar. Eliminando automáticamente el 99,99% de gérmenes, bacterias, hongos, virus y cualquier otro microorganismo. Sin representar una amenaza para sus empleados o procesos productivos.

Nuestros servicios han sido ensayados y certificados por centros tecnológicos y universidades.



Dispondrá de un CERTIFICADO DE SERVICIO DE HIGIENE



SERVICIOS DE HIGIENE Y SALUD