



Mark IV La Mark IV de Acero Inoxidable es el equipo más usado en Estados Unidos para sanitizar en los sectores de la salud humana, animal y alimentación. El Vapor producido por la Mark IV es la mejor defensa para patógenos como la Listeria, e coli y salmonella y su aplicación no deja residuos tóxicos o químicos de ninguna especie.

Especificaciones



Presión de Vapor	1500 PSI	104 Bar
Volumen de Agua	2.0 GPM	7.5 Lt/m
Temperatura	Fría a 330 F	Fría hasta 166 C
Combustible	Propano (LP) o Gas Natural	

Información específica de la Industria

Industria de los servicios de Alimentación

El sistema de sanitización desarrollado por Sanitech^R ha sido diseñado y sus equipos construidos para el uso en Restaurantes, Hoteles, Hospitales, Jardines Infantiles, Guarderías de niños, cocinas de aviones, Cafeterías, Plantas procesadoras de alimentos, Mataderos, Frigoríficos, Universidades, etc. Las series MARK incorporan la última tecnología de generación de vapor seco presurizado en el rango de 120°C hasta 166 °C permitiendo sanitizar y limpiar eliminando virus, bacterias y esporas sin utilizar productos químicos.

cleaningjet@gmail.com 10 ½ Norte 770 Cel: 82935398

¹ Resolución Oficina Territorial Viña del Mar Quillota, Seremi de Salud región de Valparaíso



¿Por que usted necesita nuestro servicio?

El vapor presurizado a alta temperatura mata la mayoría de las bacterias en contacto y degrada las proteínas y depósitos de grasa. Tradicionalmente esto se ha logrado usando costosos productos químicos y limpieza manual intensiva, la que puede a su vez volver a contaminar los alimentos. Nuestra solución, elimina el uso de detergentes, jabones y productos químicos. La limpieza sin productos químicos, prolonga la vida útil de los equipos, pisos y paredes. Los requerimientos de agua son inferiores a una lavadora a presión, preservando así el medio ambiente, cuidando el recurso agua y aliviando al medio ambiente de efluentes químicos en las descargas.

La máquina MARK IV está aprobada por el USDA para operar en interiores ya que opera con gas licuado, combustible limpio. El uso de nuestros equipos le otorgará un ambiente cercano al cero absoluto de bacterias y le permitirá ahorros en compra de insumos, mano de obra y deterioro de sus equipos y muebles al compararlo con el uso de un proceso de sanitización convencional. Los establecimientos de preparación de alimentos se beneficiarán con nuestra sanitización en otros aspectos como la disminución de accidentes por resbalar y en la higiene global de sus instalaciones, a menor precio.

¿Donde podemos otorgar nuestros servicios?

- Pisos de cocinas, paredes y salas de procesos
- Campanas, Ventiladores, Ductos, Filtros
- Áreas de preparación de alimentos
- Mezcladores, Agitadores, Rayadores y Separadores
- Freidoras, Cortadoras
- Equipos de refrigeración y conservación
- Repisas, carros y mesones
- Pisos o cubiertas de goma y tarros de basura
- Estanques, contenedores, cubas, tinajas
- Pisos, pavimentos, cerámicas, entradas, veredas, marquesinas y toldos
- Patios de carga y vehículos de reparto
- Compactadores de basura y áreas de servicio y basura

¿Donde son efectivos nuestros servicios?

cleaningjet@gmail.com 10 ½ Norte 770 Cel: 82935398

1 Resolución Oficina Territorial Viña del Mar Quillota, Seremi de Salud región de Valparaíso



Sanitización

- Gérmenes, Bacterias, Virus y Patógenos
- E-coli, Listeria, Salmonella
- Esporas, levaduras y moho

Limpieza

- Depósitos de Grasa y Aceite
- Pulpa de Fruta, Syrup and Concentrados
- Adhesivos y Chicles
- Parafina, esperma
- Proteínas, Almidón y Azúcar
- Chocolates y extractos de Coca Cola

cleaningjet@gmail.com 10 ½ Norte 770 Cel: 82935398

¹ Resolución Oficina Territorial Viña del Mar Quillota, Seremi de Salud región de Valparaíso