

★ ★ ★ ★ ★ **Plus**
ULTIMATE

Инновации в области безопасности производства пищевых продуктов



Salmon Hygiene Technology

Anti-Microbial

- Защищает от вирусов и бактерий
- Предотвращает развитие инфекций
- Предельно высокая безопасность во время уборки

Resin-Set

- Щетина прочно закреплена в покрытие из смолы (*волокна щетки прочно закреплены смолой*)
- Уникальная технология, превосходящая все остальные
- Предотвращает скапливание грязи и бактерий в труднодоступных местах

Metal Detectable

- Устройство, обнаруживающее частицы металла с исключительной точностью
- Обнаружение частиц происходит посредством системы металлодетекции
- Устройство поставляется с набором для калибровки Salmon Products

★ ★ ★ ★ ★
PROFESSIONAL

Для любого уровня производства пищевых продуктов



Salmon Hygiene Technology

- Совершенное качество и прочность
- Усовершенствованный инвентарь для трудноочищаемых поверхностей
- Термоустойчивость до 134°C
- Цветовое кодирование по зонам в 8-ми цветах по системе HACCP

★ ★ ★ ★ ★
PREMIER

Кейтеринг и ресторанные кухни



Salmon Hygiene Technology

- Эргономичный и исключительно легкий инвентарь для уборки
- Цветовое кодирование по зонам в 8-ми цветах по системе HACCP
- Термоустойчивость до 134°C

info@hillbrush.com

www.hillbrush.com

