

DISINFECT plus macht Restaurants, Cafés und Bars virenfrei

Ohne jegliches Nachwischen: Rückstandslose Desinfektion bis ins letzte Eck!

Wien, 13. Mai 2020 – Das österreichische Unternehmen DISINFECT plus befreit Restaurants, Cafés und Bars schnell, sicher und effizient bis hin zum höchsten Reinheitsgrad Log-6 von allen Keimen und Viren. Das patentierte und unter anderem vom Robert Koch-Institut zugelassene DCX-Dekontaminationsverfahren sorgt für eine lückenlose Desinfektion von Geschäftslokalen, Oberflächen und Inventar.

In Zeiten wie diesen haben Restaurants und Cafés bei ihrer Wiedereröffnung mit strengen Auflagen zu kämpfen. Um Gästen und Personal eine angenehme und hygienische Atmosphäre zu schaffen, bietet DISINFECT plus nun eine einfache Lösung für die vollständige Dekontamination von Lokalen: Mit der DCX-Technologie wird durch eine Mischung aus Wasserstoffperoxid und Silberionen ein feiner Trockendampf erzeugt, der selbst in die kleinsten Ecken dringt. Ein wissenschaftlicher Großversuch der Steiermärkischen Krankenanstalten GmbH (KAGES) konnte bestätigen, dass durch diese Kaltvernebelung Räume innerhalb kürzester Zeit rückstandslos von sämtlichen Viren wie dem Coronavirus, Keimen, Bakterien, Sporen und Pilzen befreit werden können.

Fabian Wellschmied, Geschäftsführer von DISINFECT plus, betont: „Gerade jetzt, in den letzten Tagen bevor Restaurants und Cafés wieder ihre Türen für Gäste öffnen, ist die Nachfrage nach unserem Verfahren besonders hoch. Ein Anruf genügt und wir kommen! Denn einer unserer großen Vorteile ist die Mobilität unseres Geräts: DISINFECT plus ist überall einsetzbar, wo eine Steckdose in der Nähe ist.“

Begeisterte Restaurant-Inhaber

Selbst bekannte heimische Restaurantbetreiber vertrauen auf DISINFECT plus und die innovative DCX-Technologie. Fabio Giacobello, Inhaber des Fabios, eines der bekanntesten italienischen Restaurants in der Wiener Innenstadt, möchte seinen Mitarbeitern und Gästen den höchsten Hygiene-Standard bieten: „Natürlich müssen Angriffsflächen, wie Tische oder Türschnallen, mehrmals täglich desinfiziert werden. Der große Vorteil von DISINFECT plus ist, dass das Gerät darüber hinaus bis in die letzte Ecke mein Restaurant von Viren befreit. Selbst Oberflächen, wie Polstermöbel oder Vorhänge.“

Schonendes Verfahren

Die vollautomatisch ablaufende Desinfektion von DISINFECT plus dekontaminiert Räumlichkeiten aller Art bis zum höchsten Reinigungsgrad Log-6. Der Trockendampf ist äußerst fein und schont jegliche Umgebung. Daher können das Inventar sowie technische Geräte problemlos an Ort und Stelle belassen werden. Außerdem können die desinfizierten Geschäftsflächen bereits kurz nach der Dekontamination von Personal und Gästen wiederbenutzt werden.

Mehr Informationen unter www.disinfect.plus

Bildindex

Vollständige Dekontamination von Restaurants, Cafés und Bars
© DISINFECT plus

Der Abdruck des Bildes ist unter Angabe der Copyrights kostenfrei.

Über DISINFECT plus

Vom Spital über Geschäfte und Lokale bis hin zu Fahrzeugen: DISINFECT plus desinfiziert und dekontaminiert Räume und ganze Gebäude jeder Art mittels Kaltvernebelung eines Desinfektionsmittels. Durch ein patentiertes Dekontaminationsverfahren aus Österreich werden Viren, Bakterien, Keime, Sporen, Pilze und Schädlinge abgetötet. Zum Einsatz kommt dabei das ultraschallbasierte DCX-Gerät, das einen feinen und desinfizierenden Trockendampf erzeugt. Dieser ermöglicht die effektive und vollständige Dekontamination von Räumen und Geräten bis hin zum höchsten Reinheitsgrad Log-6.

Rückfragehinweis:

MAG. JULIA KENT
SENIOR CONSULTANT

m +43 664 246 90 55
julia.kent@minc.at

Milestones in Communication
Alser Straße 32/19, A-1090 Wien