

DESINFECCIÓN CON MÁQUINA DE VAPOR

¿QUÉ ES?

Agua calentada a temperaturas de 100°C dentro de una caldera de acero inoxidable, se presuriza en un recipiente estanco, ganando temperatura y “secando” las moléculas de agua. El Vapor Seco tiene solo 4% de humedad y el otro 96% es aire a alta temperatura formando así una excelente herramienta de limpieza.



¿Cómo desinfecta?

La acción del calor sobre las proteínas que componen todos los microorganismos, así como los componentes grasos de bacterias y hongos. Las proteínas son los componentes estructurales de cualquier célula. Para los virus, las proteínas son

claves para poder unirse a las células “huésped”. Cuando la temperatura de las proteínas microbianas aumenta, se rompen o desnaturalizan. Una vez desnaturalizada, la proteína debe ser reemplazada. Cuando muchas proteínas son desnaturalizadas a la vez, el microorganismo no puede superar el daño y muere. Además del daño producido por el calor sobre las proteínas, que afecta a todo microorganismo, el calor afecta también a los componentes grasos presentes en las bacterias y los hongos, fundiéndolos

Cuando se use vapor, la temperatura de la superficie deberá elevarse al punto de desinfección durante un tiempo determinado. La desinfección con vapor requiere que las lanzas que emiten chorros de vapor son útiles para desinfectar las superficies de la maquinaria, y otras superficies de difícil acceso, o que haya que desinfectarse sobre el piso del establecimiento. El calentamiento de las superficies durante la aplicación de vapor de alta temperatura favorece su secado posterior.

¿Puede utilizarse químico en la desinfección con vapor?

Las máquinas profesionales generadoras de vapor disponen de un depósito donde podemos añadir agente limpiador o desinfectante.

La máquina se encargará de mezclar el producto para que salga vaporizado, ayudando de esta manera es la acción higienizante.

El uso de vapor puede generar problemas al causar la condensación del agua sobre otros equipos o piezas de la estructura. En desinfección con vapor no es adecuado el tratamiento con vapor vivo cuando el vapor de alta temperatura descarapele la pintura de las superficies pintadas y elimine los lubricantes de las piezas móviles. Los chorros de vapor deberán ser utilizados únicamente por personal especializado, ya que puede ser peligroso en manos inexpertas.

APTO PARA:

- INDUSTRIA ALIMENTARIA
- CINTAS Y MAQUINARIA EN GENERAL

El vapor puede ser utilizado en lugares donde se manipulan alimentos ya que, al no requerir necesariamente de químicos, no habrá interferencia alguna con los procesos de fabricación y/o manipulación, permitiendo el cumplimiento de estándares y normas de técnicas inocuidad alimentaria como sostenibilidad ambiental.

CARACTERÍSTICAS

- Efecto inmediato
- Efectiva sobre un amplio espectro de patógenos (bacterias, virus, hongos).
- No es corrosivo su efecto.
- El calor se disipa rápidamente, no dejando ningún residuo tóxico
- Ahorro de agua.



VENTAJAS

- Gran poder limpiador, Limpieza eficazmente de todo tipo de superficies y de suciedad.
- Desinfecta, eliminando gérmenes, virus, bacterias y ácaros. Gracias a las altas temperaturas.
- Disuelve y desincrusta grasas, eficazmente ideal para limpiar cocinas e industrias.
- Limpieza fácil de puntos de difícil acceso. Como rincones o máquinas de producción.
- Elimina efectos contaminados y restos biológicos de cualquier superficie. Como chicles pegados en el suelo o restos de productos en cadenas de fabricación en industrias alimentarias.
- Reducción de tiempo y costes y aumento de la eficiencia en la limpieza.
- Las máquinas de vapor son de fácil manejo para el operario.

BIBLIOGRAFÍA

<http://limpieza-vapor.com/desinfeccion-vapor/>

<https://www.kaercher.com/es/desinfeccion/kaercher-espana.html>

<https://higitech.es/biosecuridad-y-aplicaciones-tecnicas/desinfecciones/desinfeccion-por-vapor/>

<https://www.dibosch.com/blog/es/la-limpieza-con-vapor-limpieza-sostenible-y-eficaz/>