

INNOVAZIONI E TECNOLOGIE

INNOVAZIONI E TECNOLOGIE
SOLUZIONI INNOVATIVE

ELIMINA ANCHE I PROBLEMI

LA LAVAPADELLE A IMMERSIONE È LA SOLUZIONE IDEALE PER LA PULIZIA DI TEGLIE E UTENSILI NEL RISPETTO DELLE MISURE DI RIDUZIONE DELLA PRESENZA DI ACRILAMMIDE NEGLI ALIMENTI



lavapadelle.it

Già nel 2015 l'Efsa aveva diffuso un parere scientifico sulla pericolosità dell'Acrilammide, composto chimico potenzialmente tossico per l'uomo in grado di aumentare il rischio tumorale. Solo due anni dopo, nel 2017, con il Reg. UE n. 2017/2158, si è cercato di mettere un freno a questa problematica imponendo agli operatori del settore alimentare di implementare il proprio piano di autocontrollo. Tra le misure per contenere il rischio di Acrilammide nei prodotti alimentari il Regolamento preve-

de un'integrazione del piano Haccp con un'analisi del pericolo di tale sostanza lungo tutta la filiera del processo produttivo. I residui carbonizzati non devono entrare in contatto con la cottura successiva, ecco perché il lavaggio di teglie, pentole e padelle è di vitale importanza, non solo nel rispetto della legge, ma anche della salute del cliente.

La Lavapadelle a immersione è progettata per rimuovere lo sporco più ostinato da qualsiasi utensile lavando tutto quello

che normalmente richiede lunghi tempi di ammollo. Il sistema lava diversi materiali: dall'alluminio all'acciaio inox, dalla ghisa al rame, fino al polietilene e la porcellana. Lavapadelle a immersione elimina la possibilità di contaminazione crociata garantendo un valore HUE (quantità di calore trasferito dall'acqua bollente agli utensili, ndr) irraggiungibile da altre lava utensili presenti sul mercato.

www.lavapadelle.it - www.innovazionietecnologie.it