

## ESTERILIZADOR PARA SERRAS DE FITA PARA DIVIDIR CARCAÇAS – Cód. 96007



### **Características técnicas:**

Materiais utilizados na fabricação: Inox 30.

Esterilizador por aspersão (chuveiro) para serras de fita para dividir carcaças, pode ser utilizado com linha de água quente ou com misturador.

Os esterilizadores das serras de carcaça fabricados pela Dal Pino, são desenvolvidos para assepsia de forma segura, rápida e eficaz.

O esterilizador das serras de carcaça tem como principal função eliminar germes como bactérias, vírus, esporos, fungos, bolores, ácaros etc. Com um bom esterilizador a sua empresa terá uma limpeza

**DAL PINO IND. DE SERRAS LTDA.**

AV. INDUSTRIAL, 1982 – FONE: (11) 4991-3833 – FAX: (11) 4991-2608 – CEP 09080-501 –

BAIRRO CAMPESTRE - SANTO ANDRÉ – SP – BRASIL

C.N.P.J. (MF) N.º 58.328.204/0001-36 INSC. ESTADUAL: N.º 626.196.325.115 [www.dalpino.com.br](http://www.dalpino.com.br) / [dalpino@dalpino.com.br](mailto:dalpino@dalpino.com.br)



completa e descontaminação total obrigatória nas lâminas e nas áreas de contato com a carcaça.

Esterilizar as lâminas e partes da máquina, durante o processo de maneira adequada é essencial para as melhores práticas da indústria de alimentos e não precisa ser difícil, caro ou desnecessariamente demorado. Mais importante ainda, uma máquina que é usada por um período prolongado de tempo sem esterilização pode adquirir toxinas superficiais que podem contaminar a carne e colocar em risco a saúde.

Por essas razões, a esterilização adequada do equipamento é crucial.

---

**DAL PINO IND. DE SERRAS LTDA.**

AV. INDUSTRIAL, 1982 – FONE: (11) 4991-3833 – FAX: (11) 4991-2608 - CEP 09080-501 –

BAIRRO CAMPESTRE - SANTO ANDRÉ – SP – BRASIL

C.N.P.J. (MF) N.º 58.328.204/0001-36 INSC. ESTADUAL: N.º 626.196.325.115 [www.dalpino.com.br](http://www.dalpino.com.br) / [dalpino@dalpino.com.br](mailto:dalpino@dalpino.com.br)