

PROCEDURE DI LAVAGGIO DELLA BIANCHERIA PIANA ADOTTATE DALLA LAVANDERIA BONGIOVANNI

La procedura di lavaggio della biancheria piana da ristorante ha la durata di 145 sec. a ciclo per 14 cicli, equivalente ad un tempo di contatto con gli agenti chimici utilizzati di circa 34 minuti.

Nel lavaggio della biancheria piana da ristorante, oltre ai detergenti, che sarebbero già sufficienti dati i tempi di contatto, aggiungiamo come candeggiante l'ipoclorito di sodio al 14%/15%, agente sporicida, fungicida e virucida.

La procedura di lavaggio della biancheria piana da hotel ha la durata di 130 sec. a ciclo per 14 cicli, equivalente ad un tempo di contatto con gli agenti chimici utilizzati di circa 31 minuti.

Nel lavaggio della biancheria piana da hotel, oltre ai detergenti che sarebbero già sufficienti dati i tempi di contatto, aggiungiamo come candeggiante l'acido peracetico, agente battericida, fungicida, virucida, sporicida.

E' certo che, qualora sulla biancheria sporca in entrata sia presente traccia di virus COVID-19, sulla stessa biancheria in uscita dal nostro ciclo produttivo tale traccia sarà stata eliminata.

Sperando di averVi fatto cosa gradito Vi porgiamo i nostri più cordiali saluti.

S. Mauro Torinese, li 25.02.20

Bongiovanni Carlo S.r.l.