



SSCR-H eliminierar och avlivar bakterier

DST erbjuder en unik avfuktningssrotor, speciellt utvecklad för att kontrollera inomhusklimatet i mat-, konfektyr- och läkemedelsindustrin. SSCR-H kan installeras i en ny eller existerande rotor-enhet från Seibu Giken DST.

SSCR-H är bakteriostatisk och hygienisk. Rotorn inte bara eliminerar bakterier utan stoppar även uppkomst av nya bakterier.

Rotorn blev testad av Japan Food Research Laboratories år 2001, med mycket goda resultat.

Kontakta Skandiluft för närmare information