



Dans cet établissement, votre endroit préféré, votre bien-être et votre sérénité compte pour nous. Voilà pourquoi nous avons décidé de vous donner toutes les attentions pour vous garantir votre confort et sérénité pendant le temps que vous passez chez nous. La vaisselle et la cutellerie que vous utilisez ont été thermo-désinfectés grâce au Système Secura. Le Système Secura ouvre une “nouvelle ère” pour le lavage professionnel: la vaisselle est désinfectée, non seulement lavée.

- Avec **SECURA A₀60**: nous nous conformons aux critères de la norme DIN10510-11-12.
- Avec **SECURA A₀60**: nous les surpassons en nous conformant à la norme EN15883.
- Avec **SECURA** nous pouvons obtenir un niveau de réduction A₀60: temps et température pour la désinfection.
- Le **DIN10510-11-12 Allemand** prescrit les conditions de travail nécessaires pour le lavage (temps et température) et désinfection (température).
- Le **EN15883 Européen** prescrit les conditions de travail nécessaires pour obtenir un certain niveau de réduction bactérienne (A₀60, A₀600, etc...) en indiquant aussi le procédé de contrôle.

Le **Système Secura** est né de l'expérience de Silanos, fabricant de lave-vaisselle professionnel présent sur le marché depuis plus de 50 ans, et donc garantie de sécurité, fiabilité et attention à l'hygiène dans la restauration collective.



Silanos,
quality made easy

