

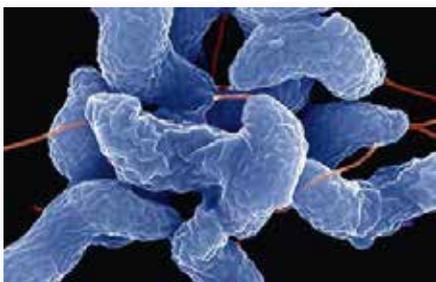


Beseitigung von Krankheitserregern mit Wasserdampf

Der Wasserdampfreiniger von Optima Steamer reinigt und beseitigt mit Trockendampf schädliche meist lebensmittelbedingte Bakterien. Ohne Chemikalien und Schmutzwasserabfluss ist der Vapor Steam die effektive Reinigungslösung für verschiedenste Anwendungen. Der Optima Steamer wurde kürzlich gegen alle gängigen und gefährlichen Erreger getestet und die Ergebnisse zeigen seine desinfizierende Wirkung:

Erreger	Quelle/Ursprung	Fälle	Opfer	Wirksamkeit
Staphylococcus aureus	Fleisch, Kartoffeln, Eier, Sahne	241,148	378	beseitigt
Campylobacter coli	Geflügel, Milch	845,024	76	beseitigt
E.coli	Rind, Milch, Säfte, Getreideprodukte	96,000	31	beseitigt
Listeria monocytogenes	Milch, Käse, Fertiggerichte	1,600	260	beseitigt
Salmonella	Milch, Geflügel, Fleisch, Getreideprodukte	1,027,561	378	beseitigt
Norovirus	Rohkost, Getreideprodukte	5,461,731	149	laufende Studie
Corona / Convid-19	Mensch zu Mensch	erste erfolgreiche Tests laufen		

*Statistik übernommen von www.cdc.gov und basieren auf den neuesten Jahreszahlen in den USA



Campylobacter coli



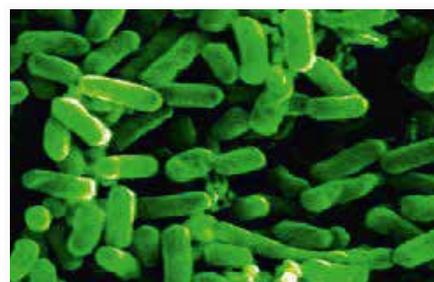
Salmonella



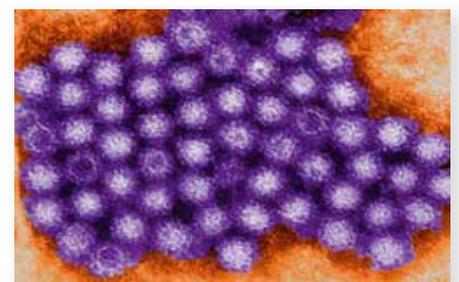
Listeria monocytogenes



Staphylococcus aureus



E.coli



Norovirus

Beseitigung von Krankheitserregern mit Wasserdampf

Das Verfahren

Eine Vorstudie wurde von einem Drittlabor, Lebrun Laboratorien LLC - ein GLP Vertragsprüflabor, das sich in Anaheim, CA befindet, durchgeführt.

Der Test wurde erhoben um zu bestimmen, ob die gängigsten Krankheitserreger durch den Einsatz von Wasserdampf auf Lebensmittelzubereitungsflächen und Arbeitsflächen verringert oder vollständig beseitigt werden können.

Die Mikroben wurden von der amerikanischen Typkultursammlung (ATCC®) bezogen und unter Standardbedingungen kultiviert. Die Vorgehensweise:

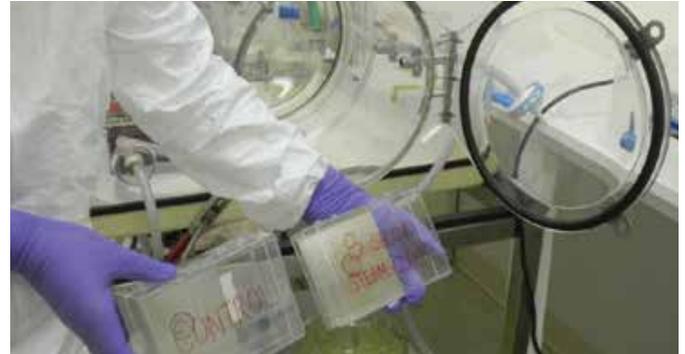
- Eine bestimmte Menge an Mikroben wurde auf einer keimfreien rostfreien Stahloberfläche aufgebracht
- verunreinigter rostfreier Stahl in Kammer für biologische Gefahrenstoffe zum Testen gegeben
- verunreinigte Platten zur Belastungsmessung befestigt, und für eine bestimmte Einwirkzeit dampfgereinigt

Das Ergebnis

Das Verfahren führte nach 8 Sekunden Reinigen zur vollständigen Ausschaltung von Staphylokokken auf rostfreiem Stahl und der vollständigen Ausschaltung der Campylobacter Kolibakterien auf rostfreiem Stahl nach 8 Sekunden Reinigen.

Die Schlussfolgerung ist, dass der Optima Steamer die meist verbreiteten Lebensmittelbedingten Erreger auf Lebensmittelzubereitungsflächen und Arbeitsflächen eliminiert oder signifikant reduziert.

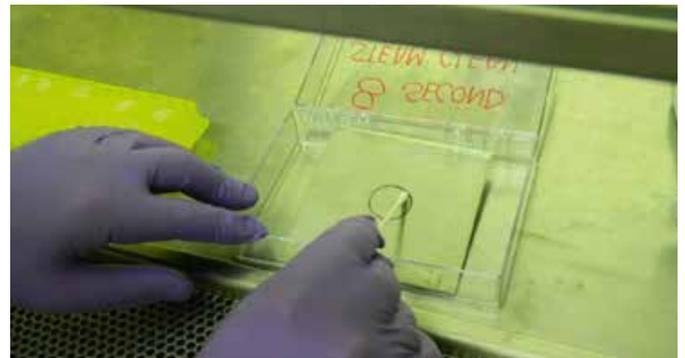
In 2012 testeten bereits die Lebrun Laboratorien die Wirksamkeit der Beseitigung von 2 Weismikroben (*Brettanomyces dekkera* und *Zygosaccharomyces baili*) und *Escherichia* Kolibakterien von Glas, Plastik (Polystyrol) und rostfreiem Stahl. Das Ergebnis war, dass der Optima Steamer die 2 Weismikroben und *E. Kolibakterien* von den Oberflächen auf allen getesteten Materialien entfernt!



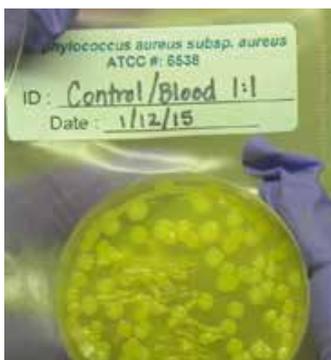
Die Mikrobeproben auf Platten werden in spezielle Reinnräume gebracht.



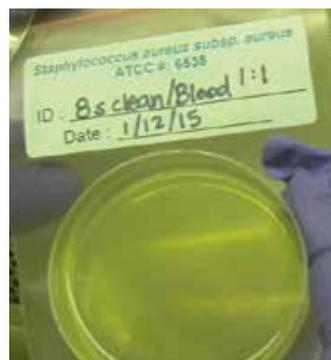
An genau definierten Punkten werden die kontaminierten Platten mit dem Dampfreiniger „bearbeitet“



Die bearbeiteten Flächen werden auf Mikrobenrückstände überprüft.



Staphylococcus aureus auf keimfreien Edelstahl vor und nach der 8-sekündigen Behandlung mit dem Optima Steamer™



Der Optima Steamer™ reinigt nicht nur, sondern beseitigt viele bekannte Krankheitserreger!