

HACCP事例 食肉処理工場ダクト防錆工事



食品工場内の赤錆は異物混入の大敵として食品工場では保健所などから指摘されるポイントの一つです。
毎日の次亜塩素等の消毒により設備ベース、ダクト、蛍光灯反射板等に赤錆が発生します。
ササカンでは**ケレン作業を最小限に抑え、臭気も極力抑え、短期間での防錆工事**を実現しています。

速乾性SUSスプレー & 錆変換剤の2種で工場内の錆を抑え美観をUP！

