



La Vapeur peut-elle désinfecter sans utiliser de produit ?

www.iblspecifik.com

Oui, la vapeur, grâce à une température importante (jusqu'à 180°C sous une pression de 8 bars) et une forte pression, tue les micro-organismes nuisibles. Par contre, il n'y aura aucune rémanence dans le temps, contrairement à une désinfection associant vapeur et produit désinfectant.

La rémanence d'un produit correspond à la durée pendant laquelle le produit va continuer d'être actif. Elle peut aller jusqu'à plusieurs jours suivant les produits utilisés. Cette notion est très importante en désinfection, elle évite que le milieu ne soit propice à la prolifération des micro-organismes nuisibles (bactéries, virus, spores, champignons...). Cependant, si l'opération de nettoyage par la vapeur est régulière, la vapeur désinfecte les surfaces.

Enfin, la vapeur seule nécessite d'être passée sur toutes les surfaces très régulièrement, sinon l'absence de rémanence favorise le développement de micro-organismes nuisibles. Alors qu'avec la vapeur associée à un produit désinfectant, la distance n'a pas d'importance, c'est pourquoi elle peut être utilisée en désinfection des surfaces par voie aérienne. Découvrez la désinfection vapeur avec la STAMBIO