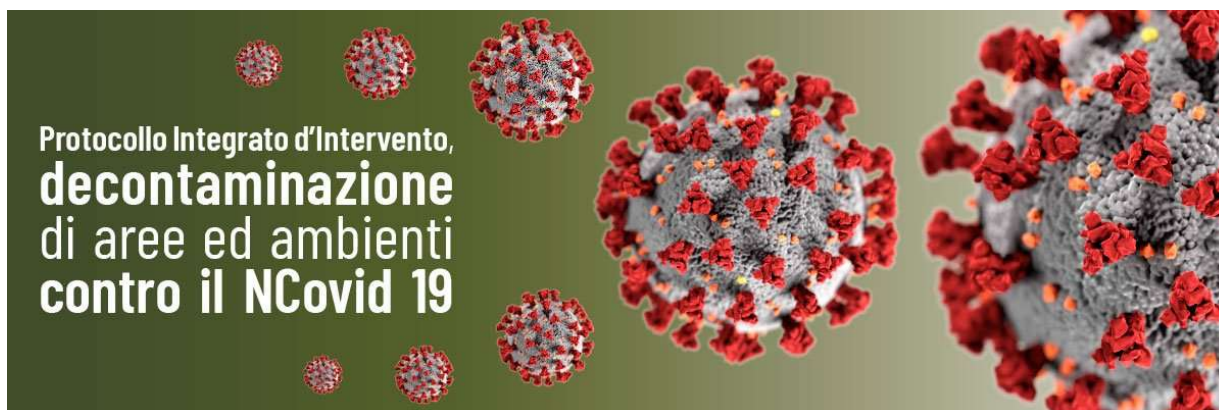


**Firenze 01/04/2020**

## ***I PROCESSI DI SANIFICAZIONE E DI DISINFEZIONE DEI PLESSI SCOLASTICI***



*A seguito del DPCM-EC 14/3/2020, Protocollo di Sanificazione e Disinfezione contro la diffusione del virus Covid 19 ,*

*2F Multimedia , per poter offrire un supporto a 360° alle scuole, ha siglato una convenzione triennale con azienda specializzata e certificata nel settore.*

*In nessun lavoro ci si improvvisa e ogni professione ha bisogno di attrezzature adeguate. Così dei professionisti della Disinfestazione possono presentarsi alle scuole con le macchine adatte e con i prodotti adeguati per affrontare ogni tipo di disinfestazione.*

*Raramente le infestazioni possono essere prevenute, ma facilmente possono essere debellate programmando gli interventi nei tempi e nei modi giusti.*

*Le soluzioni che saranno proposte ,sistemi ideali per ottenere un risultato ottimale, e **soprattutto certificabile**, grazie all'uniformità di distribuzione su qualsivoglia superficie inanimata ed alla sua profondità di penetrazione, sono senza dubbio la **micronizzazione** e l'**aerosolizzazione**. Si tratta infatti di metodologie altamente avanzate, appositamente studiate per situazioni altamente problematiche, basate su due sistemi di tipo diverso e complementare:*

*A - **La micronizzazione** a freddo sfrutta il principio dell'ultra-basso volume (..diametro gocce compreso tra 5 e 30 micron..), spinte verso all'esterno da/e attraverso un aumento di pressione generato all'interno del serbatoio dall'apparato motore, fino a comprendere la saturazione totale dell'ambiente sottoposto a trattamento;*

*B - **L'aerosolizzazione** si basa invece sull'emissione di una nebbia secca, generata da una apparecchiatura nebulizzante che emette particelle del diametro inferiore al micron; questa particolare caratteristica fa sì che l'intervento sia alquanto breve, incisivo e già di per sé efficace con quantità minime di soluzione.*

### **metodo della AEROSOLIZZAZIONE**

Si tratta indubbiamente di una delle metodologie più avanzate tra tutte quelle utilizzate  
 Essa sfrutta il principio del “**Vapore Secco**”, emettendo gocce con diametro inferiore al micron che, grazie all’ausilio di una caldaia, salgono verso l’alto per poi ridiscendere verso il basso fino a saturare totalmente l’ambiente trattato.  
 Con questo sistema la soluzione riesce ad aderire su tutte le superfici, penetrando anche nei pertugi più nascosti ed effettuando un intervento realmente efficace.  
 La dimensione delle gocce riesce a colpire davvero i microrganismi che, come abbiamo visto, hanno grandezze variabili fra gli 03 e i 30 micron.  
 I principi attivi che vengono utilizzati per questi trattamenti sono appositamente sintetizzati e testati in modo da avere sempre la stessa resa.  
 Il grande vantaggio che offre l’**Aerosolizzazione**, oltre a quello operativo, è la possibilità di riutilizzo dei locali nel breve termine (due ore) e l’estrema delicatezza di trattamento (scarsi odori e tossicità vicina allo zero).  
 Anche la semplicità d’uso della macchina, totalmente elettronica, rientra nelle positività di questa metodologia, purtroppo poco utilizzata in quanto estremamente sofisticata.



### **metodo della MICRONIZZAZIONE**

Utilizzata comunemente da professionisti di livello superiore, è una tecnologia che sfrutta l’impiego di macchine sofisticate le quali emettono un getto di soluzione a freddo con gocce di diametro variabile dai 3 ai 60 micron a seconda delle necessità di intervento.  
 Si tratta di un sistema estremamente valido, che provoca la saturazione degli ambienti trattati e la copertura di tutte le superfici in essi presenti.  
 Dà risultati eccellenti, ma ha come controindicazione la chiusura dei locali per tempi abbastanza lunghi (generalmente 48 ore) e la



*loro pulizia approfondita in seguito alla riapertura.  
E' proprio il meccanismo di funzionamento della macchina a richiederlo, un piccolo prezzo da pagare per ottenere un risultato di livello elevato.  
Può essere utilizzata ovunque senza alcun problema e non danneggia alcunché.  
Nel caso in cui vi fossero generi alimentari contaminabili devono essere asportati prima.  
Può essere gestita esclusivamente da personale altamente specializzato.*

**Per INFORMAZIONI, SOPRALLUOGHI e PREVENTIVI TELEFONARE a:**

**Tel. 055/7477924**

**Cell. 328/1614333**

[info@2fmultimedia.it](mailto:info@2fmultimedia.it)

[www.2fmultimedia.it](http://www.2fmultimedia.it)