

A close-up photograph of an industrial cleaning system. A horizontal metal pipe runs across the frame, with several spray nozzles attached. Water is being sprayed from the nozzles, creating a fine mist. The background is dark and out of focus.

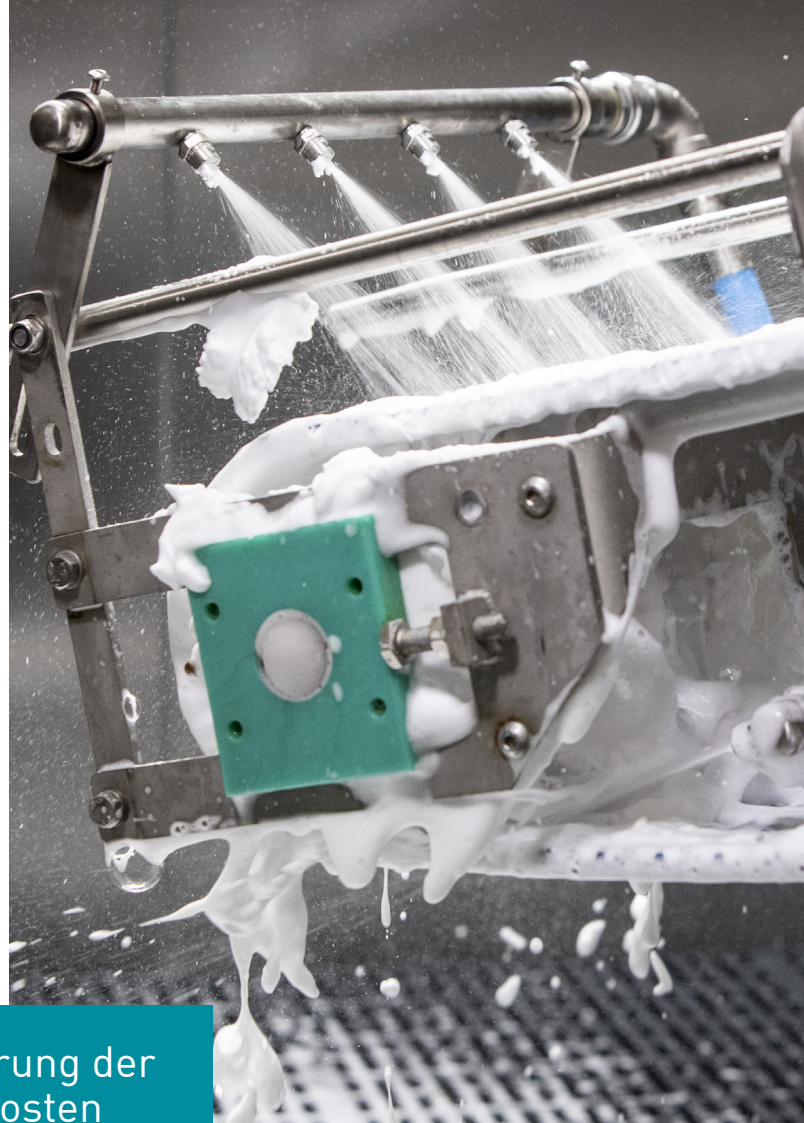
Reinigungslösungen für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie

Automatisierte Reinigungslösungen: Eine Reihe von Anwendungen

Automatisierte Reinigung von Förderbändern

Die regelmäßige manuelle Reinigung von Förderbändern ist eine zeitaufwändige und anspruchsvolle Aufgabe, und das Band ist selten so sauber, wie es aussieht. Bakterien können sich schnell ansammeln, und diese manuell zu entfernen ist eine große Herausforderung.

Wir haben eine Lösung entwickelt, die speziell auf die Reinigung von Förderbändern und die Hygiene in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie ausgerichtet ist. Die Lösung gewährleistet eine gleichmäßige und systematische Reinigung. Die Düsenleisten werden an strategischen Stellen innerhalb und außerhalb des Förderbandes angebracht, um sicherzustellen, dass jeder Zentimeter des Bandes gereinigt und desinfiziert wird, um mikrobielles Wachstum zu verhindern.



Reduzierung der
Arbeitskosten

UM
BIS ZU **86%**



Automatisierte Außen- reinigung der Füller EFC

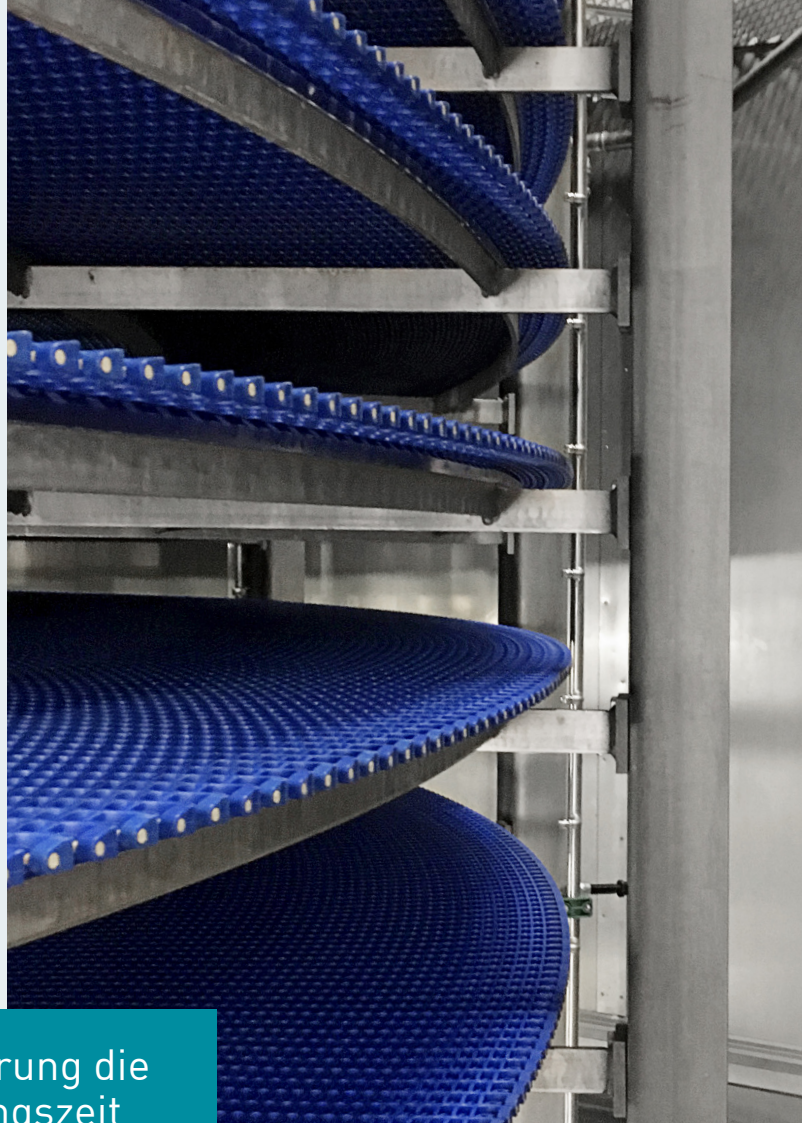
Eine automatisierte EFC-Lösung gewährleistet gleichbleibende Reinigungsmuster, eine gleichmäßige Abdeckung und einen gleichbleibenden Verbrauch von Reinigungsmitteln, wodurch das Kontaminationsrisiko verringert, und eine optimale Lebensmittelsicherheit gewährleistet wird.

Die Reinigungszeiten werden reduziert, wodurch Zeit für die Produktion frei wird. Die gesteigerte Kapazität und der höhere Durchsatz sorgen für eine attraktive Kapitalrendite. Unsere EFC-Lösung kann bei bestehenden Fülleranlagen nachgerüstet werden und ist auch als High-Flow-Lösung erhältlich.

Automatisierte Reinigung von Spiralfrostern

Unabhängig von der Beschaffenheit des einzufrierenden Produkts und unabhängig davon, ob es vor dem Einfrieren verpackt wurde, bilden sich unweigerlich Rückstände wie Hefe, Schimmel usw., die entfernt werden müssen, bevor die Werte kritisch werden und Kreuzkontamination auftreten kann.

Durch die Einführung einer automatischen Reinigung für Ihre Spiralfroster profitieren Sie von deutlich reduzierten Reinigungszeiten (bis zu 57%) und Arbeitskosten (bis zu 83 %) sowie von einem gleichmäßigeren und effektiveren Reinigungsergebnis.



Reduzierung die
Reinigungszeit

UM
BIS ZU **70%**



Automatisierte Reinigung der Geflügellinie

Die manuelle Reinigung von Schäkeln, Haken und Trägern von Geflügellinien ist eine schwierige Aufgabe. Organische Verschmutzungen von den Schlachtkörpern gelangen in jede Vertiefung der Ausrüstung, und wenn diese nicht ordnungsgemäß und regelmäßig gereinigt und desinfiziert wird, führt dies zum Wachstum von Krankheitserregern und erhöht das Risiko einer Kontamination.

Eine automatische Lösung verkürzt nicht nur die Reinigungszeit, sondern entfernt auch effektiv diese Rückstände: Die Düsenbalken sind strategisch so angeordnet, dass sie jede Oberfläche des Schäkels, des Hakens oder des Trageisls beim Vorbeifahren abdecken. Die Sprühwinkel können so eingestellt werden, dass auch die dunklen Stellen erreicht werden.

Die Niederdruck-Reinigung mit druckerhöhtem Wasser bietet eine Reihe von Vorteilen



Erhebliche
Verkürzung der
Reinigungszeit



Reduzierter Wasser-
und Chemikalien-
verbrauch



Weniger Verschleiß
an Produktions-
maschinen und be-
troffenen Oberflächen



Geringe Wartungs-
und Service-
anforderung



Sichere
Arbeitsumgebung

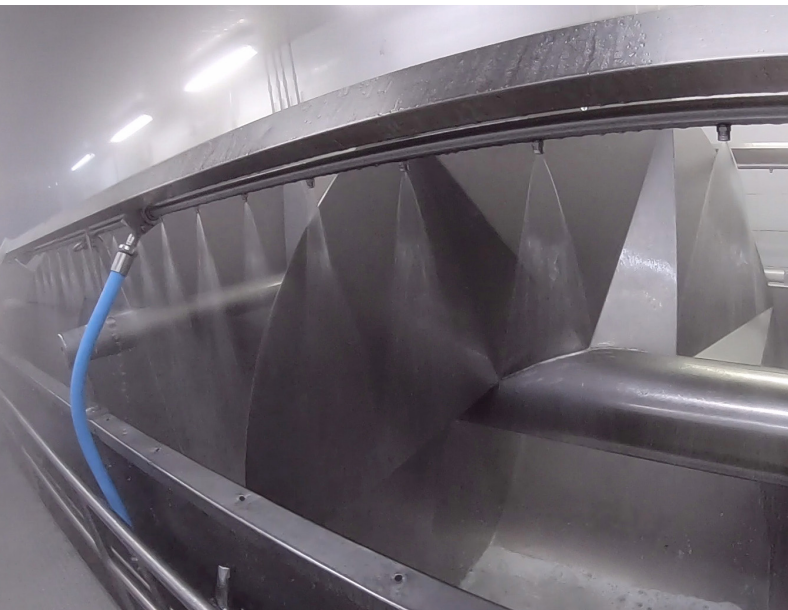


Bessere
Wärmeübertragung

Automatisierte Reinigung

Die regelmäßige und häufige Reinigung und Desinfektion aller Geräte, die mit dem Produkt in Berührung kommen, ist unerlässlich, um das Wachstum von Mikroorganismen im Produkt zu verhindern. Aus einer einzigen Bakterie können in kürzester Zeit Millionen werden.

Die Integration einer automatisierten Lösung in Ihren Produktionsmaschinen bedeutet, dass jede einzelne Oberfläche sowie die Randbereiche und "dunklen Stellen" bei jedem Reinigungszyklus gereinigt werden.



Vorteile der automatisierte Reinigung

- » Effektives und gleichbleibendes Reinigungsergebnis
- » Ein hohes Maß an Lebensmittelsicherheit und -hygiene
- » Erhebliche Verkürzung der Reinigungszeit, wodurch die Produktionszeit verlängert und ein höherer Durchsatz ermöglicht wird
- » Gleichbleibende Produktqualität - keine Kontamination
- » Reduzierter Wasser- und Chemikalienverbrauch
- » Geringere Arbeitskosten - weniger Mitarbeiter
- » Verlängerte Haltbarkeitsdauer

Wenn Sie einen Wunsch haben, erfüllen wir ihn

Jede Art von lebensmittelverarbeitender Anlage stellt unterschiedliche Anforderungen an die Reinigung, und die Reinigungslösung muss an die spezifischen Anforderungen angepasst werden. Wir bieten eine breite Palette von Lösungen an, die an die Ausrüstung und die Bedingungen der Verarbeitungsumgebung angepasst werden können. Sie bestehen aus Komponenten, die zu großen und effektiven Systemen verbunden werden können, und sie können auf fast allen Produktionsmaschinen angewendet werden.

Hauptquartier Europa

SYSTEM CLEANERS® A/S

Dänemark

P: +45 9634 0404

E: info@systemcleaners.com

Amerika

SYSTEM CLEANERS® INC

USA

P: +1 816 285 0700

E: americas@systemcleaners.com

Asien

SYSTEM CLEANERS® A/S

Vietnam

P: +84 938 500 366

E: asia@systemcleaners.com



W: systemcleaners.com