

Présentation du secteur : transformation et conditionnement alimentaire

Moins de temps, moins d'eau et de déchets = production et bénéfices améliorés 

Un nettoyage plus rapide, meilleur.

Le matériel de transformation et de conditionnement alimentaire devient encrassé par la graisse, la cire, les protéines, les épices, les miettes, la colle ou tout autre résidu. Cela l'empêche de fonctionner de manière optimale. Malheureusement, les méthodes de nettoyage manuelles traditionnelles prennent du temps, sont inefficaces et, en général, impliquent une quantité importante d'eau et produisent des déchets. La projection de glace carbonique offre un processus supérieur qui peut réduire le temps de nettoyage de 80 %, éliminer les déchets secondaires et faire baisser de manière importante le coût total du nettoyage.

Découvrez Cold Jet.

Contactez Cold Jet dès aujourd'hui pour parler à un spécialiste du secteur et choisir la meilleure solution de nettoyage pour votre application. Appelez le **1.800.337.9423** ou visitez notre site à l'adresse www.coldjet.com pour en savoir plus.

Méthodes de Cold Jet et méthodes de nettoyage traditionnelles.

METHODE DE NETTOYAGE	AUCUN DÉCHET SECONDAIRE	NON CONDUCTRICE	NON TOXIQUE*	NON ABRASIVE
Projection de glace carbonique	•	•	•	•
Sablage par projection		•	•*	
Nettoyage au bicarbonate de soude		•	•*	
Décapage à l'eau			•*	•
Outils manuels	•		•	
Solvants/ produits chimiques				•

* Au contact, les matériaux de projection traditionnels sont pollués lorsqu'ils sont utilisés pour nettoyer des substances et des objets dangereux. Ils sont alors considérés comme déchets toxiques et nécessitent une élimination appropriée.

APPLICATIONS

- Trancheuses et diviseuses
- Composants électriques et moteurs
- Alimentation radiale (peseuses Ishida)
- Tables d'emballage
- Étiqueteuses et encolleuses
- Fours
- Tapis roulants
- Mixeurs
- Ensacheuses
- Palettiseur
- Étuve de fermentation
- Moules alimentaires

AVANTAGES CLÉS

- Réduit le temps consacré au nettoyage
- Aucun déchet secondaire
- Réduit les coûts de l'eau et de nettoyage
- Nettoyage chaud et en ligne
- Processus non-abrasif qui n'endommage pas le matériel
- Élimine la relubrification
- Réduit les arrêts de production
- Glace sèche de classe alimentaire approuvée par la FDA
- Utilisation efficace du nettoyage cryogénique dans les installations inspectées par AIB International
- Respectueux de l'environnement

RÉFÉRENCES

Rejoignez les leaders du secteur tirant déjà parti des systèmes de nettoyage par projection de glace carbonique de Cold Jet.



En ce qui concerne les préparateurs du secteur alimentaire, l'Agence pour la sécurité alimentaire a documenté l'utilisation efficace de la projection de glace carbonique dans la décontamination des surfaces pour la salmonelle, les colibacilles et la Listeria.

Code de projet FSA : B02006

