



LEBENSMITTELHERSTELLUNG & VERPACKUNG

Weniger Zeit, Wasser und Abfall = Steigerung von Produktion und Gewinn

Bei der Herstellung & Verpackung von Lebensmitteln wird das Equipment durch Ablagerungen von Fett, Wachs, Eiweiß, Zusatzmitteln, Kleber und anderen Ansammlungen verunreinigt. Verschmutztes Produktionsequipment verhindert höchste Effizienz und Leistungsfähigkeit während der Produktion. Leider sind traditionelle, manuelle Reinigungsmethoden zeitaufwändig, uneffektiv und in der Regel mit erheblichen Mengen Wasser und daraus resultierendem Abfall verbunden. Cold Jet Trockeneisstrahlsysteme bieten einen ausgezeichneten Reinigungsprozess der Ihre Reinigungszeit um bis zu 80 % reduzieren kann, Sekundärabfall entsteht erst gar nicht und zudem werden noch Ihre gesamten Reinigungskosten bedeutend verringert.

VORTEILE

- Reduziert Reinigungszeit
- Kein Sekundärabfall
- Reduziert Wasser- und Entsorgungskosten
- Online Heißreinigung
- Nicht abrasiv, keine Beschädigungen
- Eliminierung von Schmiermitteln
- Reduziert Produktausfallzeiten
- Lebensmittelqualität anerkannt von der FDA*
- Trockeneisstrahlen wird bei AIB* geprüften Produktionssäten eingesetzt
- Umweltfreundlich

Verpackungsmaschinen
Förderbänder
Elektrische Komponenten und Motoren
Lebensmittelformen
Etikettierer & Klebmaschinen
Mixeinheiten

Öfen
Abpacktische
Pallettierer
Prüfboxengitter
Radialdosierer (Ishida-Waagen)
Aufschnitt- & Trennmaschinen

ANWENDUNGEN

Schließen Sie sich den industrieführenden Firmen an, die bereits von Cold Jet Trockeneisstrahlensystemen profitieren.

