



NUSSINDUSTRIE

Equipmentreinigung und Beseitigung von Kontaminationsproblemen in einem Bruchteil der Zeit

Für Verarbeiter von Baumüssen ist die Wartung von sauberen Verarbeitungsequipment für die Qualität und Lebensmittelsicherheit von wesentlicher Bedeutung. Trockeneisreinigung entfernt schnell karbonisierte Ablagerungen, Biofilm, organische Rückstände, Öl und Gewürze aus den Ecken und Ritzen selbst der am schwierigsten zu reinigenden Bereiche von Lebensmittelverarbeitungsequipment. Herkömmliche Reinigungsmethoden können ineffektiv und zeitaufwendig sein, was sich direkt auf Produktivität und Qualität auswirken kann. Trockeneisreinigung reduziert mikrobiologische Organismen und kann die Reinigungszeit im Vergleich zu herkömmlichen Methoden um 50% oder mehr verkürzen.

VORTEILE

- Erreicht eine bessere Sauberkeit
- Verringert Reinigungszeit und Protokollanzahl
- Kein Sekundärabfall
- Wenig bis keine Demontage
- Reduziert Produktionsausfallzeiten
- Senkt Wasser- und Abwasserkosten
- Reinigt heiß & online
- Nicht abrasiv; keine Beschädigung des Equipments
- Lebensmitteltaugliches Trockeneis von der FDA zugelassen
- Effektiver Einsatz in von der AIB inspizierten Betrieben
- Umweltfreundlicher Prozess

VERPACKUNG

Zigarettenverpackungsturm
Druckereiausrüstung

LOSER TABAK

Ergänzende Bereiche
Förderer & Rahmen
Kontrollkästchen
Textil-Förderband
Laminiertes Transportband
Motor, Trockner & Silo
Spulen

ANWENDUNGEN

