



Øg produktiviteten med op til 80 % ...

Fødevare- og emballageproduktion

Fødevare industrier idag er mødt med kontinuerlige udfordringer med at opretholde høje hygiejne standarder. Produktionsudstyret er mere sofistikeret mhp. at opnå maximum produktions kapacitet og på samme tid sætte nye standarder for vedligehold. Forskellige opbygninger af spild (olie, fedt, proteiner, krydderier, lim osv.) forhindrer udstyret i at operere med optimal ydelse.

Traditionelle metoder, som manuel skrabning / børstning, brug af opløsningsmidler og kemikalier, er tids-krævende og kun delvis effektiv. Højtryks rensning involverer brug af store mængder vand og er årsagen til skader på produktionsudstyr. Afvaskning kan også betyde svær håndterbar affald.

PolarTech's tørre rengørings teknologi tilbyder betydelig forbedringer i jeres rengøringsprocesser sammenlignet med eksisterende metoder. Rengøringstiden er blevet reduceret med op til 80 % og efterlader et bedre resultat i form af bedre bakteriologi. Brugen af PolarTech's teknologi betyder ingen skader eller slitage / skrammer på produktionsudstyr.

Hurtigere rengøring og endda rengøring under produktion betyder en generel reduktion i rengøringstid og en forbedring af produktkvalitet.

Resultatet er en kort tilbagebetalingstid på investeringen. PolarTech's teknologi er en miljøvenlig rengøringsmetode.

Anvendelser:

- *Ovne.*
- *Stege / friture udstyr.*
- *Electriske komponenter og motorer.*
- *Transportbånd.*
- *Fødevare forme.*
- *Vaffel produktion.*
- *Brød og kage produktion.*
- *Filtre.*
- *Blande udstyr.*
- *Etikettering og lim udstyr.*
- *Posepakker / palleteringsudstyr.*
- *Skære udstyr.*

Kunde fordele:

- *Rengøring af varme dele uden demontering.*
- *Ingen kemikalier / opløsningsmidler.*
- *Reducer generel rengørings tid.*
- *Reducer omkostninger til vand og spildevand.*
- *Minimer produktionsstop.*
- *Ingen slitage (ingen slid /skader på udstyr).*
- *Helt tør proces.*
- *Ingen sekundær affald.*