

DRAŻEK NATRYSKOWY CLEAN-IN-PLACE FIRMY INTRALOX UŁATWIA I PRZYSPIESZA ZMYWANIE TAŚMY

Drażek natryskowy Intralox® Clean-in-Place (CIP) zaprojektowano z myślą o producentach żywności w celu zmaksymalizowania zdolności czyszczących i uproszczenia procedur higienicznych. Działanie naszego drążka natryskowego ze stali nierdzewnej opiera się na specjalnie ukierunkowanym strumieniu natrysku, który zarówno zwiększa zakres usuwania zanieczyszczeń z taśmy, jak i przyspiesza ten proces, obejmując spód, koła zębate i wał. Nasz drążek natryskowy CIP jest kompatybilny z większością przenośników. Czyści on taśmy szybko, skutecznie i konsekwentnie, czyniąc to szybciej i zużywając mniej wody niż w przypadku czyszczenia ręcznego. Korzystaj z niego wraz z narzędziami i elementami taśmy Intralox OneTrack™, aby uprościć pozyskiwanie części oraz przyspieszyć montaż i konserwację.

Cechy i korzyści

- ✓ Czas czyszczenia krótszy o 60%
- ✓ Zużycie wody mniejsze o 25%
- ✓ Znacząca poprawa dokładności i skuteczności czyszczenia
- ✓ Kompatybilność z większością przenośników
- ✓ Wykonanie ze stali nierdzewnej 303/304



„Pomyślnie wdrożenie układów CIP opiera się na pracy zespołowej, która obejmuje zadania inżynierskie, oceny i odbywające się na miejscu szkolenia z zakresu konserwacji prowadzone przez firmę Intralox, konsultacje z zakresu projektów utrzymania czystości i higieny udzielane przez firmę Commercial Food Sanitation oraz, co najważniejsze, współpracę i zaangażowanie wszystkich pracowników zakładu wspierających zespół ds. higieny.”

Steve Tsuyuki, starszy dyrektor ds. projektowania urządzeń do utrzymania czystości i higieny w firmie Maple Leaf Foods



Podsumowanie sukcesu

Dzięki zastosowaniu drążka natryskowego CIP firmy Intralox przetwórcza żywności uzyskał następujące efekty:

- Skrócenie czasu czyszczenia o 75%
- Zużycie wody mniejsze o 60%
- Znacznie wyższy poziom higieny



Prezentacja rozwiązania

System Intralox Clean-in-Place

Skuteczność zautomatyzowanego czyszczenia zależy zarówno od technologii, jak i procedur, które ją wspierają. Połączenie drążka natryskowego Intralox® CIP z wiedzą ekspertów z firm Commercial Food Sanitation (CFS) i Intralox tworzy system, który zmniejsza ilość odpadów procesowych, pozwala uzyskać udoskonaloną konstrukcję pod względem utrzymania higieny oraz optymalizuje efektywność i wydajność czyszczenia.

Aby dowiedzieć się więcej o drążku natryskowym Clean-in-Place, [skontaktuj się z działem obsługi klienta firmy Intralox](#).