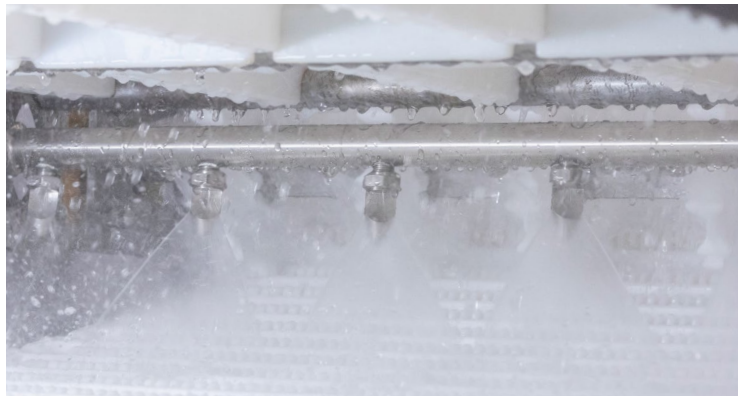


LA BARRE DE VAPORISATION DE NETTOYAGE EN PLACE INTRALOX PERMET UN NETTOYAGE DE TAPIS PLUS SIMPLE ET PLUS RAPIDE

La barre de vaporisation de nettoyage en place (CIP) Intralox® a été conçue pour optimiser la nettoyabilité et simplifier les procédures d'hygiène pour les fabricants de produits alimentaires. Notre barre de vaporisation en acier inoxydable utilise un système de jets sur mesure pour améliorer et accélérer l'élimination des débris de votre tapis, y compris sur la face inférieure, les pignons et l'arbre. Notre barre de vaporisation CIP est compatible avec la plupart des convoyeurs et permet un nettoyage de tapis rapide, efficace et constant, qui nécessite moins de temps et d'eau que le nettoyage manuel. À utiliser avec les outils et composants de tapis OneTrack™ d'Intralox pour simplifier l'approvisionnement en pièces et accélérer l'installation et la maintenance.

Avantages et fonctionnalités

- ✓ Temps de nettoyage réduit de 60 %
- ✓ Consommation d'eau réduite de 25 %
- ✓ Améliore considérablement l'homogénéité et l'efficacité du nettoyage
- ✓ Compatible avec la plupart des convoyeurs
- ✓ Fabriquée à partir d'acier inoxydable 303/304



« La réussite de l'implémentation des systèmes CIP est un travail d'équipe qui comprend l'ingénierie, les évaluations et la formation à la maintenance sur site par Intralox, la consultation en matière d'assainissement et de conception hygiénique par Commercial Food Sanitation (Assainissement alimentaire commercial), et surtout, l'alignement et l'engagement de tous les pôles de l'usine qui soutiennent l'équipe de nettoyage. »

Steve Tsuyuki, Directeur général de l'assainissement et de la conception sanitaire chez Maple Leaf Foods



Pleins feux sur la réussite

Grâce à l'implémentation de la barre de vaporisation CIP Intralox, une usine de transformation alimentaire a obtenu les résultats suivants :

- Temps de nettoyage réduit de 75 %
- 60 % de réduction de la consommation d'eau
- Amélioration considérable de l'hygiène



Pleins feux sur la solution

Système de nettoyage en place Intralox

L'efficacité du nettoyage automatisé dépend à la fois de sa technologie et des procédures qui l'accompagnent. En associant la barre de vaporisation CIP Intralox® à la formation dispensée par des experts de Commercial Food Sanitation (Assainissement alimentaire commercial, CFS) et Intralox, vous mettez en œuvre un système qui réduit les pertes de processus, améliore la conception hygiénique et optimise l'efficacité et l'hygiène.

Pour obtenir davantage d'informations concernant la barre de vaporisation de nettoyage en place, veuillez [contacter le service clientèle Intralox](#).