

# LA BARRA SPRUZZATRICE PER LA PULIZIA IN LINEA INTRALOX CONSENTE UNA SANIFICAZIONE DEL NASTRO PIÙ SEMPLICE E VELOCE

La barra spruzzatrice Intralox® Clean-in-Place (CIP) è stata progettata per ottimizzare la pulizia e semplificare le procedure igieniche per i produttori di alimenti. La nostra barra spruzzatrice in acciaio inox utilizza uno schema di spruzzatura personalizzato per aumentare e accelerare la rimozione dei detriti dal nastro, inclusi parte inferiore, pignoni e albero. Compatibile con la maggior parte dei trasportatori, la nostra barra spruzzatrice CIP sanifica i nastri in modo rapido, efficace e costante, con tempi di pulizia e consumo di acqua ridotti rispetto alla pulizia manuale. Utilizzatela insieme agli strumenti OneTrack™ e ai componenti per nastri Intralox per semplificare l'approvvigionamento dei ricambi e velocizzare l'installazione e la manutenzione.

## Vantaggi e caratteristiche

- ✓ Riduce i tempi di pulizia del 60%
- ✓ Riduce il consumo di acqua del 25%
- ✓ Migliora significativamente l'efficacia e la qualità della pulizia
- ✓ È compatibile con la maggior parte dei trasportatori
- ✓ È realizzata in acciaio inox 303/304



“Un'implementazione efficace dei sistemi CIP è un lavoro di squadra che include progettazione, valutazioni e formazione per la manutenzione in loco da parte di Intralox, consulenze per la sanificazione e la progettazione igienica da parte di Commercial Food Sanitation e, soprattutto, allineamento e coinvolgimento da parte di tutti i livelli dell'impianto a supporto del team di sanificazione.”

Steve Tsuyuki, Senior Director of Corporate Sanitation and Sanitary Design presso Maple Leaf Foods



### Storia di successo

Grazie all'implementazione della barra spruzzatrice CIP di Intralox, un'azienda del settore alimentare ha ottenuto:

- Riduzione del 75% dei tempi di pulizia
- Consumo di acqua inferiore del 60%
- Livello di sanificazione superiore



### Focus sulla soluzione

#### Sistema di pulizia in loco Intralox

L'efficacia della sanificazione automatizzata dipende sia dalla tecnologia che dalle procedure che la supportano. La combinazione della barra spruzzatrice Intralox® CIP con la formazione offerta dagli esperti di Commercial Food Sanitation (CFS) e Intralox permette di ridurre gli sprechi di processo, migliorare la progettazione igienica e ottimizzare l'efficacia e l'efficienza della sanificazione.

Per ulteriori informazioni sulla barra spruzzatrice per la pulizia in linea, [contattate il Servizio clienti Intralox.](#)