

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](#).