

DIE INTRALOX CLEAN-IN-PLACE SPRÜHLEISTE ERMÖGLICHT EIN EINFACHES UND SCHNELLES ABWASCHEN DES BANDES

Die Intralox® Clean-in-Place-Sprühleiste (CIP) ist darauf ausgelegt, die Reinigbarkeit zu optimieren und hygienische Verfahren für Lebensmittelhersteller zu vereinfachen. Unsere Edelstahl-Sprühleiste verwendet ein speziell entwickeltes Sprühmuster, das Rückstände effektiver und schneller vom Band entfernt – auch von der Unterseite, den Zahnrädern und der Welle. Unsere CIP-Sprühleiste ist mit den meisten Förderbändern kompatibel und reinigt Bänder schnell, effektiv und zuverlässig. Darüber hinaus sorgt sie für eine kürzere Reinigungszeit und einen geringeren Wasserverbrauch im Vergleich zu einer manuellen Reinigung. Verwenden Sie die Sprühleiste in Verbindung mit Intralox OneTrack™ Werkzeugen und Bandkomponenten, um Ihre Teilebeschaffung zu vereinfachen und Installation und Wartung zu beschleunigen.

Vorteile und Merkmale

-  Verringerung der Reinigungszeit um bis zu 60 %
-  Senkung des Wasserverbrauchs um 25 %
-  Deutliche Verbesserung von Konsistenz und Wirksamkeit
-  Kompatibel mit den meisten Förderern
-  Gefertigt aus Edelstahl 303/304



„Die erfolgreiche Implementierung eines CIP-Systems basiert auf Teamwork, an dem verschiedene Akteure beteiligt sind: Technologie, Bewertungen und Vor-Ort-Wartungsschulungen von Intralox. Beratungen zu Hygiene und hygienischem Design von Commercial Food Sanitation. Und am wichtigsten: Die Miteinbeziehung aller Funktionen in der Anlage zur Unterstützung des Hygieneteams.“

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



Erfolgsbericht

Durch die Einführung der CIP-Sprühleiste von Intralox konnte ein Lebensmittelverarbeiter folgende Vorteile erzielen:

- 75 % Verringerung der Reinigungszeit
- 60 % geringerer Wasserverbrauch
- Erheblich bessere Hygiene



Lösungen im Blickpunkt

Das Intralox-System zur Reinigung vor Ort

Die Effektivität automatisierter Reinigungslösungen hängt sowohl von der Technologie als auch von den Verfahren ab, die sie unterstützen. Durch die Kombination der Intralox® CIP-Sprühleiste mit Schulungen von Commercial Food Sanitation (CFS) und Intralox-Experten entsteht ein System, das Verschwendungen im Prozess reduziert, das hygienische Design verbessert und die Effektivität und Effizienz der Hygieneprozesse optimiert.

Wenn Sie mehr über die Clean-in-Place-Sprühleiste erfahren möchten, [wenden Sie sich an den Intralox-Kundenservice](#).