

Settore alimentare

Pulizia con ghiaccio secco



Perché pulire con ghiaccio secco?

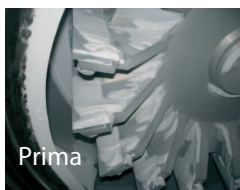
L'industria alimentare sta rapidamente scoprendo la pulizia con ghiaccio secco per:

- Forni a trasporto continuo, catene di trasmissione forni, friggitorici, mixer, griglie, vassoi e carrelli
- Piastre per cialde industriali, stampi per cialde, cereali e cioccolato, ...
- Diversi tipi di proteine e residui di cibo (formaggio, pomodoro, caramello, cioccolato, ...)
- Residui di cottura, depositi carboniosi, grasso
- Vassoi di essiccazione per prodotti cotti a vapore estrusi ed essiccati
- Attrezzature per la lavorazione degli alimenti, lame di coltelli, attrezzature per miscelare (ad es. Lame per miscelatori a nastro)
- Trasportatori, trasportatori aerei e attrezzature per l'imballaggio alimentare (ad es. Rimozione di polvere di carta, colla a caldo,...)
- Cappe per friggitorici
- Pareti, soffitti, ecc.

La sabbiatura con ghiaccio secco viene applicata nell'industria di trasformazione alimentare come per es. nel food&beverage, nell'industria del cioccolato, nelle operazioni di panetteria, nella produzione di pizza industriale, nella cottura a estrusione, nella produzione di cibi pronti e alimenti per animali domestici, ecc.

Argomenti tecnici:

- Un metodo significativamente più veloce ed efficiente rispetto a qualsiasi altro sistema di pulizia
- Efficacie decontaminante grazie alla bassa temperatura del ghiaccio secco (prodotto con anidride carbonica per uso alimentare)
- Conforme ai requisiti HACCP e conforme all'EPA, linee guida USDA e FDA
- Pulizia a secco e non abrasiva. Assolutamente nessuna usura delle superfici pulite, aumentando la durata di tutte le superfici pulite, sicuro attorno alle apparecchiature elettriche.
- Ecologico ed economico. Il ghiaccio secco non lascia traccia ed elimina i rifiuti secondari, il che, significa, risparmi diretti sui costi derivanti dalla pulizia, dallo smaltimento di sostanze chimiche pericolose e/o recupero delle acque reflue.
- Significativo aumento della produttività grazie alla riduzione dei fermi di produzione derivanti dalla pulizia senza smontaggio / rimontaggio o raffreddamento.



Prima



Dopo

CRYONOMIC®, il partner per aumentare la produttività!

- Produttore europeo n. 1 di attrezzature per la pulizia a ghiaccio secco (produzione dal 1992).
- Configurazioni macchina 'Ergonomic High Performance'.
- La massima efficienza e il minimo utilizzo di ghiaccio secco, sono caratteristiche di tutta la tecnologia CRYONOMIC® e principali obiettivi della nostra azienda.
- Garanzia di Soddisfazione Totale CRYONOMIC®.
- Soluzioni per la pulizia con ghiaccio secco su misura per le vostre esigenze specifiche.
- Rivenditori competenti e autorizzati CRYONOMIC® vicino a te.

Mettici alla prova!



CRYONOMIC®
DRY ICE CLEANING SOLUTIONS



"Pulizia in modo più efficace, in meno di 1/4 del tempo a cui eravamo abituati!"

Fonte: intervista a Mr. H. Production Manager di L. Inc. (24 aprile 2007)

"Il modo in cui stavamo pulendo rispetto a come puliamo adesso? Del tutto inappropriata, una differenza tra il giorno e la notte. Abbiamo precedentemente pulito a mano raschiando e sciacquando con acqua. La maggior parte delle macchine doveva essere fermata e smontata. Questo era estremamente laborioso, incredibilmente lento, per non parlare della tremenda perdita di produttività. Anche le acque reflue dovevano essere smaltite, un costo che non poteva essere trascurato. Ho sentito parlare di CRYONOMIC tramite uno dei miei colleghi, un'azienda di prodotti a base di cioccolato che mi ha detto che utilizza le macchine di CRYONOMIC da più di 2 anni.



Abbastanza scettico, ho chiesto a CRYONOMIC una pulizia di prova. Non avevamo mai fatto pulire la nostra attrezzatura in modo più accurato ed efficace... in meno di un 1/4 del tempo di pulizia a cui eravamo abituati. Ora abbiamo la nostra macchina per la pulizia con ghiaccio secco di CRYONOMIC. I tempi di fermo sono drasticamente ridotti. I costi del lavoro sono diminuiti e la rimozione delle acque reflue è trascurabile. L'attrezzatura si è ripagata da sola in pochissimo tempo. CRYONOMIC Esegono professionalmente ciò che promettono: 100% di soddisfazione, non ho alcun dubbio!"

Contattaci per maggiori informazioni o per richiedere una dimostrazione in loco

Pulizia di forni con trasportatore a nastro



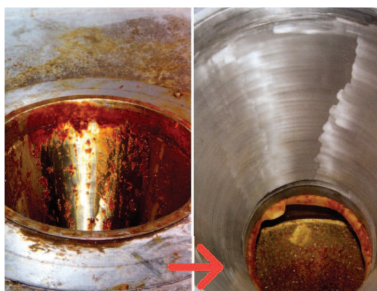
Pulizia di meccanismi a catena



Alcune referenze:



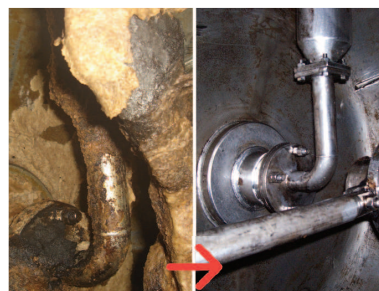
Pulizia di impastatrice



Pulizia di stampi da pasticceria



Pulizia di miscelatori



Rimozione di residui di cioccolato e caramello



CRYONOMIC® ha una rete mondiale.
Contattate il vostro rivenditore per qualsiasi informazione:

Ikaros SRL
Via Palmiro Togliatti n°19
47922 Viserba di Rimini
tel. 0541 - 27509
info@ikaros.it - www.ikaros.it

Stampato in Belgio - VML-FIT-2109

CRYONOMIC®
DRY ICE CLEANING SOLUTIONS

CRYONOMIC
Kleimoer 3 - B-9030 Gent - Belgium
Tel: +32 9 216 76 90 - Fax: +32 9 216 76 91
info@cryonomic.com
www.cryonomic.com

CRYONOMIC® è un marchio registrato da ARTIMPEX N.V.