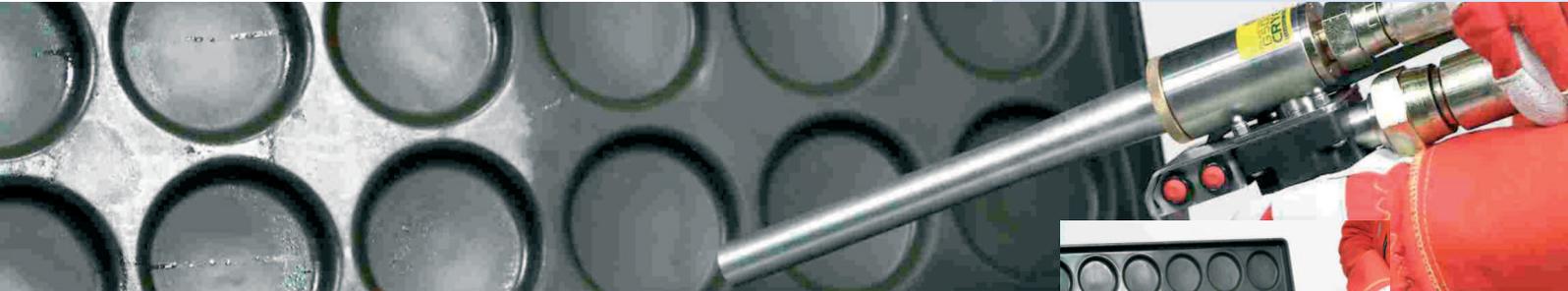


Nahrungsmittelindustrie Trockeneisstrahlen



Trockeneisstrahlen – Aus welchen Gründen?

Die Lebensmittel-Industrie entdeckt die besondere Vorteile des Trockeneisstrahlens für die Reinigung von...

- Kontinuierlichen Öfen- Förderbändern
- Backofen Laufwerk und Ketten
- Industrielle Waffeleisen, Waffel-, Getreide- und Schokoladenformen ...
- Verschiedenen Protein-und Lebensmittel-Rückständen (Käse, Tomaten, Karamell, Schokolade etc. ...)
- Backwarenrückständen, Kohlenstoffaufbau, Fett
- Friteusen, Mixer, Regale, Fächer und Karren
- Trocknungskarren für extrudierte und getrocknete Dampfkocher Produkte
- Food Equipment, Messer- und Mixerklingen, ungekochtes Produkt von Mixern ...
- Förderbänder & Verpackungsausrüstung
- Entfernen von Papierstaub, Schmelzklebstoff und Klebstoffresten, Etiketten, Aufklebern,...

Trockeneisstrahlen wird angewendet in Lebensmittelsektoren wie z.B. Ernährungs- und Getränke-Industrie, Schokoladenherstellung, Industrielle Bäckereien, Industrielle Hersteller von Pizzen, extrudierten Lebensmitteln, Convenience-Lebensmittelprodukten, Futtermitteln, Tierernährung, usw,...

Die technische Argumente:

- Nachweisbar wesentlich schneller und effizienter im Vergleich zu jeder anderen Reinigungsmethodik.
- Dekontaminiert effektiv, entspricht den HACCP-Richtlinien
- Nicht-abrasive Reinigung: Kein Abnutzen der gereinigten Objekte. Erhöht die Lebensdauer.
- Umweltfreundlich und wirtschaftlich: Trockeneis sublimiert und erzeugt keine zu entsorgenden Abfälle oder Rückstände.
- Erhebliche Steigerung der Produktivität: keine Produktionsunterbrechung, Reinigung ohne Demontage oder Abkühlung.
- Trockner Reinigungsprozess: 100% sicher für elektronische Geräte und Verbindungen.



CRYONOMIC®, Partner für Produktivität!

- Europas Hersteller Nr 1 von Trockeneisstrahlgeräten (Produktion seit 1992)
- Wirtschaftliche, ergonomische hochleistungsfähige CRYONOMIC Konfigurationen.
- Maximale Effizienz mit minimalem Trockeneisverbrauch, Hauptziel unseres Unternehmens und Standardeigenschaften der CRYONOMIC® Geräte
- CRYONOMIC® Zufriedenheitsgarantie
- Lösungen durch Trockeneisstrahlen, Ihren Bedürfnissen völlig angepasst
- Qualifizierte und kompetente Partner in Ihrer Nähe.

Prüfen Sie uns!



The Cool Way
Of Cleaning

CRYONOMIC®
DRY ICE CLEANING SOLUTIONS

“Eine gründlichere Reinigung in weniger als 25% der üblichen Reinigungszeit“.

Quelle: Interview vom 24. April 2007 mit Herrn H., Produktionsleiter der Firma L. AG.

“Unsere vorherige Reinigungsmethode in Vergleich zu heute ? Völlig unangepasst, ein Unterschied wie Tag und Nacht. Vorher schabten wir von Hand und spülten mit Wasser. Die meisten Maschinen mussten gestoppt und demontiert werden. Das war unheimlich arbeitsintensiv, unglaublich langsam und ergab ein enormer Produktivitätsverlust. Das Abwasser musste beseitigt werden von dem die Kosten nicht vernachlässigt werden konnten.“



“Ich habe CRYONOMIC kennengelernt über einen meiner Kollegen, einen Hersteller von Schokoladenprodukten. Der erzählte mir dass er seit mehr als 2 Jahren eine CRYONOMIC-Maschine benutzt. Ziemlich skeptisch, habe ich CRYONOMIC um eine Probereinigung gebeten. Unser Equipment war niemals so gründlich und effizient gereinigt ... in weniger als 25% der üblichen Zeit! Wir haben jetzt unsere eigene CRYONOMIC Trockeneisstrahlmaschine. Unproduktive Ausfallzeiten sind drastisch reduziert. Arbeitskosten und die Abwasserbeseitigungskosten sind zurückgegangen. Die Maschine hat sich in sehr kurzer Zeit zurückverdient. CRYONOMIC? Ein professionelles Vorgehen, die halten was sie versprechen: 100% zufrieden, keine Frage“

Kontaktieren Sie uns für weitere Informationen oder Vorführung vor Ort

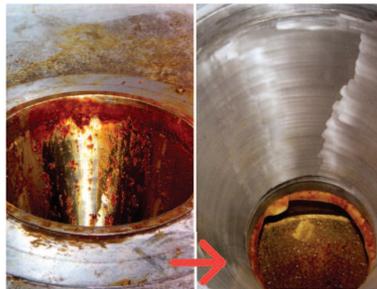
Reinigung Förderbandofen



Reinigung Förderband



Reinigung Lecithin



Reinigung Förderband - Kette



Reinigung Mixer



Reinigung Schokolade & Karamell



Einige Referenzen:



CRYONOMIC® hat ein weltweites Netzwerk.
Für weitere Informationen, wenden Sie sich an Ihren CRYONOMIC® Partner:

Printed in Belgium – VML-FI-DE-0609

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® ist eine registrierte Marke der Firma ARTIMPEX