Wyjątkowa higiena. Niezrównana wydajność.

Alfa Laval Foodec Hygiene Plus

Ustalanie standardów w zakresie higieny żywności

Dekantery Alfa Laval są wzorcem w zastosowaniach spożywczych. Wymagania przemysłu spożywczego w zakresie higieny żywności stale się rozwijają, dlatego Alfa Laval stale udoskonala swoje dekantery, wprowadzając do nich funkcje higieniczne i konstrukcje, które wyznaczają nowe standardy. Dekantery Alfa Laval Foodec Hygiene Plus zostały zaprojektowane specjalnie po to, aby lepiej spełniać potrzeby rozwijającego się przemysłu spożywczego.

Foodec Hygiene Plus jest wyposażony w wiele funkcji, które sprawiają, że jest to najbardziej higieniczne i wydajne rozwiązanie dekanterowe, a opcjonalne dodatki zapewniają, że technologia ta może wyróżniać się nawet w najbardziej wymagających zastosowaniach higienicznych.

Alfa Laval zna przemysł spożywczy i wyzwania, jakie stawia on przed wszystkimi jego uczestnikami. Wiemy, że nie ma dwóch takich samych zastosowań i że różne produkty oznaczają różne procesy. Dlatego też stale rozwijamy i udoskonalamy nasze rozwiązania, koncentrując się na poprawie efektywności, bezpieczeństwa, niezawodności i higieny dla wszystkich naszych klientów. Dzięki naszemu centrum testów i innowacji jesteśmy w stanie przyjrzeć się bardziej specyficznym zastosowaniom i opracować unikalne rozwiązania oparte na dokładnych symulacjach.

Foodec Hygiene Plus jest wynikiem wielu lat doświadczeń i głębokiej wiedzy technicznej połączonej z wiedzą, czego nasi klienci oczekują od swoich produktów.

Funkcje higieniczne są również dostępne jako unowocześnienie istniejących systemów, dzięki czemu można doświadczyć wszystkich korzyści bez konieczności inwestowania w nowe, kompletne rozwiązanie. Po prostu wyznacza to nowe standardy w zakresie higieny żywności.

Foodec Hygiene Plus został zaprojektowany tak, aby zapewnić optymalny czas pracy dzięki swojej wyjątkowej niezawodności. Wszystkie części i podzespoły są skonstruowane zgodnie z najwyższym możliwym poziomem wzornictwa i jakości. Każda część wirówki dekantacyjnej jest starannie dobrana i dostosowana do osiągnięcia najlepszych rezultatów i wybrana w oparciu o połączenie naszej wiedzy na temat zastosowań z wydajnością danej części. Czas sprawności jest dodatkowo zwiększony dzięki innowacyjnym dodatkom, które zapewniają szybkie, proste i wydajne czyszczenie na miejscu (CIP).

Nowe wymagania stale rozwijającej się branży

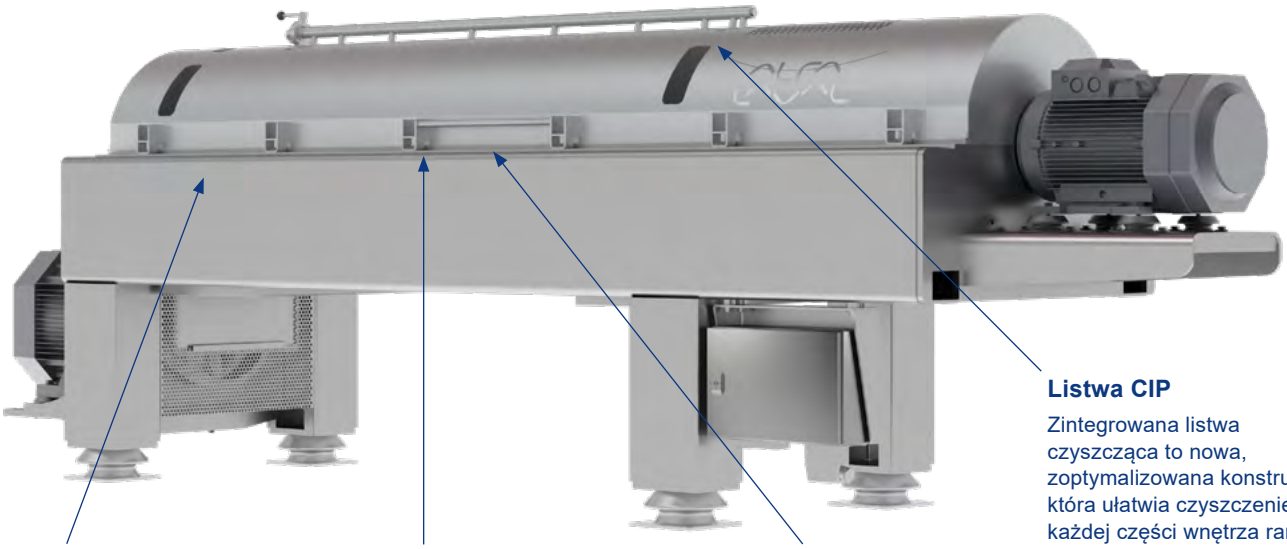
Niewiele jest rzeczy ważniejszych dla osiągnięcia sukcesu w przemyśle spożywczym niż utrzymanie sterylności podczas produkcji. To, co uważa się za wystarczającą sterylność, zmieniło się diametralnie na przestrzeni lat, ponieważ świadomość dotycząca bezpieczeństwa żywności wzrosła, a bardziej zaawansowane dane i badania pozwalają nam dostrzec zanieczyszczenia i zagrożenia, które wcześniej były być może niewidoczne.

Utrzymanie sterylności w urządzeniach produkcyjnych ma zasadnicze znaczenie dla zapewnienia doskonałego produktu końcowego o dokładnie takim samym smaku i konsystencji. Właściwy poziom higieniczności pomaga również uniknąć kosztownych odrzutów produktów lub, co gorsza, wycofania produktu z rynku, co ma negatywne konsekwencje zarówno dla producenta żywności, jak i dla konsumenta.

Stale zmieniające się wymagania skłaniają nas do opracowywania rozwiązań, które przewyższają oczekiwania naszych klientów w zakresie aseptyki i wydajności wirówki dekantacyjnej. Dlatego też opracowaliśmy Alfa Laval Foodec Hygiene Plus - najnowocześniejsze rozwiązanie dla przemysłu spożywczego.

Kluczowe korzyści

Wirówki dekantacyjne Alfa Laval Foodec są najlepsze w swojej klasie pod względem wydajności i sprawności. W wirówkach Foodec Hygiene Plus, dodatkowe funkcje mające na celu podniesienie poziomu higieny są zawarte w standardzie. Funkcje te mogą być również zainstalowane do istniejących wirówek dekantacyjnych, jako unowocześnienie, dostosowując starsze rozwiązania do aktualnych wymagań i oczekiwań w zakresie higieny. Tam, gdzie sterylność jest jeszcze ważniejsza, możemy zaoferować dodatkowe funkcje, aby jeszcze bardziej zwiększyć czystość.



Listwa CIP

Zintegrowana listwa czyszcząca to nowa, zoptymalizowana konstrukcja, która ułatwia czyszczenie każdej części wnętrza ramy i zewnętrznej części bębna, minimalizując jednocześnie ilość potrzebnych środków czyszczących.

Otwór odpływowy

Otwór odpływowy zapewnia, że po zakończeniu pracy w wirówce dekantacyjnej pozostaje minimalna ilość resztek, dzięki czemu czyszczenie jest bardziej efektywne.

Szczególnie gładkie powierzchnie

Powierzchnie zwilżane wewnątrz Foodec Hygiene Plus zostały zaprojektowane i wykonane w taki sposób, aby były jak najbardziej gładkie, co ułatwia czyszczenie i zwiększa jego skuteczność. Gładka powierzchnia redukuje również gromadzenie się biofilmu.

Rura doprowadzająca CIP

Dzięki nowo zaprojektowanej rurze zasilającej CIP, krytyczne martwe strefy rury zasilającej są teraz łatwiejsze do czyszczenia. W szczególności, obszar wokół strefy zasilającej dekantera i stożkowej sekcji stożkowej może być również czyszczony znacznie bardziej efektywie.

Dodatkowe wyposażenie

TrueStainless™

Zaprojektowane z myślą o długiej żywotności i niezrównanej higienie.

Technologia TrueStainless gwarantuje, że do wszystkich części dekantera, które mają kontakt z atmosferą korozyjną, zastosowano litą stal nierdzewną, zapewniając długotrwałość, maksymalny czas pracy i najwyższą higienę.

SaniRibs™

Czystszy, bardziej wydajny sposób transportu ciał stałych.

Nasze unikalne, zgrzewane żebra tworzą większe tarcie, co zapewnia lepszy, bardziej wydajny transport ciał stałych. Ta innowacyjna technologia eliminuje również miejsca częstego występowania patogenów i pozwala na łatwe czyszczenie, co oznacza dłuższe serie produkcyjne, mniej konserwacji ręcznej i większe zyski.

Nowoczesny, bardziej bezpieczny i wydajny dekanter

Alfa Laval Foodec Hygiene Plus został zaprojektowany z zachowaniem niezrównanej jakości wszystkich komponentów. Te wysokiej jakości części wraz z innowacjami technicznymi, które są standardem w każdym rozwiązaniu Alfa Laval, zapewniają optymalne działanie i niezawodność przez cały czas. Poza wymienionymi cechami, Foodec Hygiene Plus posiada wiele innych zalet, które mają na celu poprawę funkcjonowania każdej aplikacji w przetwórstwie żywności:

- **Zaprojektowany do czyszczenia na miejscu (CIP)**
  Dekanter jest wyposażony w specjalnie zaprojektowaną rurę doprowadzającą CIP i listwę CIP oraz niezbędne otwory odwadniające, które są strategicznie rozmieszczone w celu uzyskania najlepszej wydajności. Pomaga to zapewnić optymalną higienę przy jednoczesnym zminimalizowaniu przestojów związanych z czyszczeniem.
- **Wszystkie procesy mogą być zoptymalizowane**
  Poprzez zmianę prędkości bębna, prędkości przenośnika, napełnienie bębna i natężenia przepływu można dostosować dekanter do konkretnych potrzeb. W ten sposób można zawsze osiągnąć dokładnie taką równowagę pod względem wydajności.
- **Unowocześnij przetwórstwo spożywcze dzięki automatyzacji**
  Dekantery Alfa Laval Foodec Hygiene Plus są wyposażone w system automatycznej kontroli pracy dekantera. Skutkuje to skróceniem czasu mycia i zmniejszeniem zużycia środków myjących, co przyczynia się do obniżenia kosztów operacyjnych. Automatyka może również pomóc w optymalizacji procesu obróbki wsadu poprzez wprowadzanie odpowiednich zmian na podstawie bieżących danych.
- **Rozszerzona kompatybilność**
  Czujniki wibracji i temperatury są montowane w celu zapewnienia optymalnych poziomów bezpieczeństwa i wydajności. Można również zamontować dodatkowe czujniki w celu dostarczenia jeszcze głębszych zbiorów danych, do których dostęp można uzyskać na miejscu lub zdalnie, zapewniając sobie wgląd w dane niezbędne do zapewnienia ciągłej wydajności.

Dowiedz się więcej: www.alfalaval.pl/produkty/oddzielanie/wirowki-i-dekantery/dekantery/foodec/foodec-hygiene-plus/

Alfa Laval

Alfa Laval działa w branży energetycznej, morskiej, spożywczej i wodnej, oferując swoje doświadczenie, produkty i usługi dla wielu gałęzi przemysłu w około 100 krajach. Firma jest zaangażowana w optymalizację procesów, odpowiedzialny rozwój i dążenie do postępu - zawsze dokłada wszelkich starań, aby wspierać klientów w osiąganiu ich celów biznesowych i celów związanych ze zrównoważonym rozwojem.

Innowacyjne technologie Alfa Laval są dedykowane do oczyszczania, rafinacji i ponownego wykorzystania materiałów, promując bardziej odpowiedzialne wykorzystanie zasobów naturalnych. Przyczyniają się do poprawy efektywności energetycznej i odzysku ciepła, lepszego uzdatniania wody i zmniejszenia emisji zanieczyszczeń. W ten sposób Alfa Laval nie tylko przyspiesza sukces swoich klientów, ale także ludzi i planety. Czyniąc świat lepszym, każdego dnia. Wszystko to składa się na hasło Advancing better™.

Jak skontaktować się z Alfa Laval?

Dane kontaktowe dla wszystkich krajów są stale aktualizowane na naszej stronie internetowej.
Odwiedź stronę www.alfalaval.pl aby uzyskać dostęp do informacji.

100003180-1-PL 2102