

SCHUIMOPLOSSINGEN VOOR OPEN OPPERVLAKREINIGING IN DE ZUIVELINDUSTRIE



TYPISCHE TOEPASSINGSGBIEDEN:

- Vulmachines voor zuivelproducten, bijv. boter, verse kaas, yoghurt, room, desserts, enz.
- Externe oppervlakken van machines, tanks, mengers, pijpleidingen
- Transportbanden
- Vloeren, muren, plafonds
- Desinfectiebaden

Hygiëne
Procedures

Voedsel
veiligheid

Product-
kwaliteit
Conformiteit

Zuivelproducenten willen de hoogste normen voor voedselveiligheid en -kwaliteit. Een essentiële basis voor het productieproces is de grootst mogelijke hygiëne van alle productieoppervlakken die in contact komen met hoogwaardige zuivelproducten.

Om dit te bereiken, moeten ze kunnen vertrouwen op veilige en consistente reinigingsprocedures, waaronder:

- Schuimreinigers en ontsmettingsmiddelen, gebruikt volgens de hygiëneplannen
- Veilige en duurzame opbrengingsapparatuur
- Regelmatig & preventief onderhoud