

# SCHUIMOPLOSSINGEN VOOR DE REINIGING VAN OPEN OPPERVlakKEN IN DE VOEDSELVERWERKENDE INDUSTRIE

Typische toepassingsgebieden:

- Slacht- en uitbeengedeelte
- Mengers, draaitrommels
- Snijmachines
- Transportbanden
- Verpakking, opslag
- Rookkamers, ovens, bakplaten
- Vloeren, muren, plafonds

Hygiëne-  
procedures

Voedsel  
veiligheid

Product-  
kwaliteit  
Conformiteit

Voedselproducenten zijn op zoek naar 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 voedingsproducten.

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