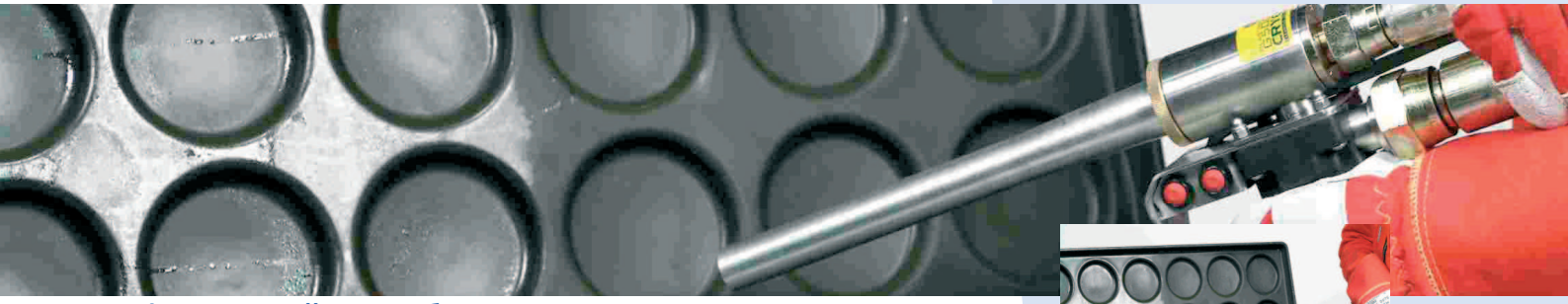
Пищевая промышленность

Технология очистки сухим льдом CRYONOMIC®



Официальный дистрибьютор в России ведущего мирового производителя оборудования для очистки сухим льдом CRYONOMIC® предлагает решение для пищевой промышленности.

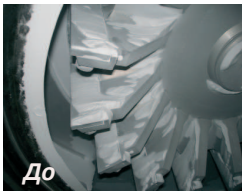
Пищевая промышленность быстро нашла преимущества в технологии бластинга сухим льдом для очистки:

- Конвейеров и приводов печи, посуды для жарки, миксеров, решеток, подносов, тележек
- Промышленных вафельниц, форм для выпечки
- Различных типов протеиновых загрязнений на производственных линиях
- Оборудования для обработки пищи
- Упаковочного и клеевого оборудования
- Посуды для жарки
- Стенок, перекрытий и т.п.форм

Преимущества:

- Метод очистки сухим льдом намного быстрее и более эффективен по сравнению с другими методами очистки.
- Полностью удовлетворяет требованиям HACCP, пищевым требованиям EPA, USDA и директивам FDA.
- Без абразивная очистка: очищаемая поверхность абсолютно не изнашивается, что увеличивает срок жизни форм и производственного оборудования.
- Гарантия высокого качества выпускаемой продукции.
- Экологично и экономично: сухой лед не оставляет следов и дополнительных отходов, подлежащих переработке или уборке.
- Значительное увеличение производительности за счет снижения времени простоя, благодаря очистке без разборки/сборки или охлаждения.

Очистка форм



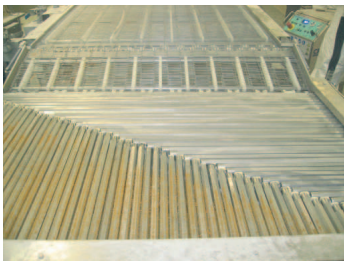
CRYONOMIC - ваш партнер грамотной экономии!

- Европейский производитель №1 оборудования для очистки сухим льдом (с 1992 года)
- Эргономичная и высокопроизводительная конфигурация оборудования
- Максимальная эффективность и минимальное использование сухого льда - преимущество технологий CRYONOMIC
- CRYONOMIC - высокая гарантия качества
- Доктор Заубер - эксклюзивный дистрибьютор CRYONOMIC в России

Dr.Sauber
чистота в промышленных масштабах

CRYONOMIC®
DRY ICE CLEANING SOLUTIONS

«Очистка стала более эффективной и сократилась по времени в четыре раза!»



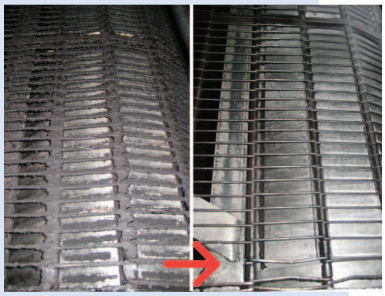
Источник: интервью с г-ом Ш, управляющим производством компании Л. (24 апреля 2007 года).

«Раньше мы использовали ручную чистку и промывку водой. Большинство машин приходилось останавливать и демонтировать. Это был очень трудоемкий, невероятно медленный, не говоря уже про огромные потери производительности, метод. Сточные воды должны быть утилизированы, а это затраты, которыми не стоит пренебрегать. Я услышал от одного из моих коллег, производителя шоколадной продукции, что он использует оборудование CRYONOMIC уже более 2-х лет.»

«Будучи скептически настроенным, я попросил CRYONOMIC устроить бесплатную демонстрацию процесса очистки на нашем производстве. Наше оборудование никогда еще не очищалось более тщательно, причем в четыре раза быстрее, в сравнении с тем, что мы имеем сейчас. Естественно, что мы приняли решение незамедлительно приобрести себе бластер CRYONOMIC и в результате значительно сократили время простоя оборудования. Затраты труда на очистку были сокращены, а водоотведение теперь не требуется. Оборудование окупило себя в очень короткий срок. CRYONOMIC профессионально выполняют то, что они обещают: 100% уверенность, без вопросов!».

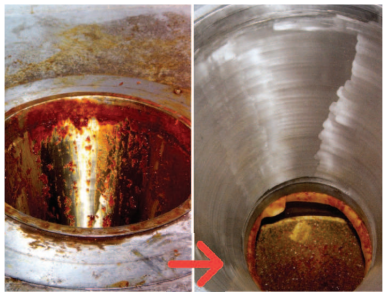
Очистка ленточного конвейера

До *После*



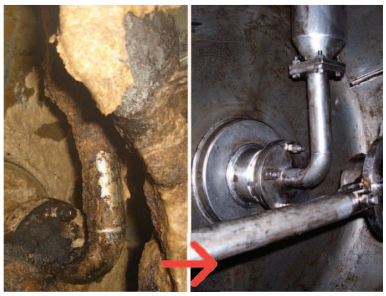
Очистка резервуаров

До *После*



Очистка миксера

До *После*



Очистка цепи на конвейере

Очистка форм для выпечки

Удаление шоколада и карамели

Оборудование CRYONOMIC® применяют:

1-ое в Европе оборудование для очистки сухим льдом (1992 год)
1-ое в мире оборудование с полным управлением на пистолете (1993 год)
1-ый в мире пистолет, оборудованный встроенной подсветкой (2003 год,)
1-ая в мире запатентованная технология одношланговых бластеров (2007 год)

Dr.Sauber
чистота в промышленных масштабах

CRYONOMIC®
DRY ICE CLEANING SOLUTIONS

Официальный дистрибьютор в России - ООО “Доктор Заубер”
тел: +7 (499)501-00-01
факс: +7 (495)729-44-31
e-mail: info@dr-sauber.ru
www.dr-sauber.ru