



DESINFEKTION DURCH VERNEBELUNG

Ein effektiver Weg zum Desinfizieren.

In der Nahrungsmittelindustrie ist die richtige Desinfektion natürlich entscheidend. Bereits mit einer gründlichen Reinigung reduziert sich die Anzahl der Mikroorganismen um bis zu 90%. Durch den zusätzlichen Einsatz von Desinfektionsmitteln wird eine weitere Reduktion der Mikroorganismen von 99,999 % erreicht. Solche Maßnahmen steigern nachhaltig Ihre Produktsicherheit.

LEISTUNGSSTARKE ZERSTÄUBUNG

Wissenschaftliche Untersuchungen zeigen, dass für eine sehr gute Desinfektion die Kombination aus richtigem Desinfektionsmittel und Anwendungsverfahren ausschlaggebend sind. Hierfür entwickelte Jasca ein einzigartiges System. Dieses System kann in bestehende Befeuchtungslinien von Produktionsprozessen integriert werden. Dabei bringen die von Jasca entwickelten Zerstäuber das Desinfektionsmittel mittels Druck in die Produktionsbereiche. Aufgrund des sehr hohen Drucks werden alle Oberflächen, Ecken und schwer zugänglichen Stellen kraftvoll und effektiv benetzt, im Gegensatz zu manuellen Sprühverfahren.

ANSCHLUSS AN BESTEHENDE SYSTEME

Das Vernebelungssystem kann parallel an bereits vorhandene (Wasser-) Systeme installiert werden und erfüllt dabei alle gesetzlichen Anforderungen. Aufgrund der separaten Dosiertechnik ist ein versehentliches Vermischen mit Wasser unmöglich und Sie können direkt nach der Desinfektion mit Wasser spülen. Arbeiten Sie mit einem anderen System, dann nehmen wir für Sie das Vernebelungssystem in Betrieb.

Die Desinfektion ist schnell und effektiv und kann jederzeit auch ohne Bedienpersonal durchgeführt werden. Auf diese Weise sparen Sie Arbeits- und Produktionszeit.



FINKTEC
Professional Hygiene Management

Das Jasca Desinfektionssystem wurde in enger Zusammenarbeit mit der FINK TEC GmbH in Hamm entwickelt. Über ergänzende Produktempfehlungen informieren Sie gerne die Firmen Jasca Bakery Technology BV, FINK TEC GmbH und Ihr FINK TEC Fachberater.



GROSSER BEREICH

Das System ist so ausgelegt, dass auch mit einer geringen Desinfektionsmittelmenge eine große Wirkung erzielt werden kann. Besser für die Umwelt und kostengünstig.

Dieses einzigartige Vernebelungssystem wird bereits erfolgreich bei verschiedenen Kunden in der Lebensmittelindustrie eingesetzt (z.B. in Gärschränken, Kühlschränken, Gefrierräumen usw.).



Die Vorteile der Desinfektion mit Jasca Hochdruckdüsen:

- mehr Effizienz
- schneller und effektiver als manuelles Sprühen
- automatischer Betrieb
- kann zu flexiblen Zeiten aktiviert werden
- hohe Reduktion von Mikroorganismen
- Parallelschaltung an bestehende Wasserleitung möglich
- Desinfektion an allen schwer zugänglichen Stellen
- Mindestmenge an Desinfektionsmittel erforderlich
- Umweltfreundlich
- Energie- und Kostenersparnis
- konstante Qualität Ihrer Produkte
- bessere Haltbarkeit Ihrer Produkte



Jasca Bakery Technology BV

Westwal 4b,
7631 BN Ootmarsum, Niederlande

T +31 (0)541 - 29 36 88

F +31 (0)541 - 29 36 89

I www.jasca.nl

E info@jasca.nl

FINK TEC GmbH (Hauptsitz)

Oberster Kamp 23,
59069 Hamm, Deutschland

T +49 (0) 2385 73-0

F +49 (0) 2385 73-349

I www.finktec.de

E info@finktec.com

FINK TEC GmbH

Zeppelinstrasse 11,
72355 Schömberg, Deutschland

T +49 (0) 7427 554

F +49 (0) 7427 3795

I www.finktec.de

E ft-schoemberg@finktec.com

