



your innovator in the food-industry



DISINFECTION BY MISTING

De meest effectieve manier van desinfectie

In de voedingsmiddelenindustrie is goede desinfectie natuurlijk cruciaal. Met een grondige reiniging verlaagt men het aantal microorganismen met 50-90%. Dat lijkt veel, maar is microbiologisch gezien zwaar onder de maat. Immers, de eis is 99,9999% reductie. Want alleen dan kunnen bacteriën en schimmels niet groeien.

KRACHTIGE VERNEVELING

Uit wetenschappelijk onderzoek blijkt dat dit hoge percentage uitsluitend bereikt kan worden door desinfectiemiddelen met kracht in een ruimte te brengen. Jasca ontwikkelde daartoe een uniek systeem, dat ook volledig geïntegreerd kan werken met bestaande bevochtigingslijnen in productieprocessen. Met krachtige druk brengen de door Jasca ontworpen verstuivers het desinfectiemiddel in de (productie)ruimtes. Dankzij de zeer hoge druk worden alle oppervlakken krachtig geraakt, tot in de kleinste hoekjes en de moeilijkst bereikbare plekken. En dat werkt een stuk effectiever dan handmatig sproeien! Micro-organismen kunnen niet meer groeien.

AANSLUITING BIJ BESTAANDE SYSTEMEN

Door het vernevelingssysteem parallel aan de bestaande (water) systemen te installeren, voldoet u aan alle wettelijke eisen. Immers, vermenging met water is onmogelijk en u kunt direct na de desinfectie naspoelen met water. Uiteraard kunnen we het systeem ook voor u in bedrijf stellen als u op een andere manier werkt.

Het desinfecteren gaat snel en effectief en kan ook zonder operator worden uitgevoerd, bijvoorbeeld in de avond of nacht. Zo bespaart u op mankracht en productietijd.

FINKTEC ®
Professional Hygiene Management

Het JASCA-desinfectiesysteem is ontwikkeld in nauwe samenwerking met FINKTEC GmbH in Hamm, Duitsland.



your innovator in the food-industry

GROOT BEREIK

Het systeem is zo uitgekiend dat al met een geringe hoeveelheid desinfectiemiddel een groot effect bereikt wordt. Beter voor het milieu en kostenbesparend.

Dit unieke vernevelingssysteem wordt al succesvol toegepast bij verschillende opdrachtgevers in de voedingsmiddelenindustrie, bijvoorbeeld in rijskasten, koelcellen, vriesruimten etc.

De voordelen van desinfectie met JASCA hogedrukverstuivers:

- meer efficiency
- sneller en effectiever dan handmatig sproeien
- automatische werking
- op flexibele tijden te activeren
- hoge reductie van micro-organismen
- parallelle aansluiting op bestaande waterleiding mogelijk
- desinfectie op alle lastig te bereiken plekken
- minimale hoeveelheid desinfectiemiddel nodig
- milieuvriendelijk
- energie- en kostenbesparend
- constante kwaliteit van uw producten
- betere houdbaarheid van uw producten

Jasca Food Technology BV

Westwal 4b,
7631 BN Ootmarsum, The Netherlands

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 (Hoofdkantoor)

Oberster Kamp 23,
59069 Hamm, Germany

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 Schömburg, Germany

T +49 (0) 7427 554

F +49 (0) 7427 3795

I www.finktec.de

E ft-schoemberg@finktec.com

