HygienicClean™

Hygienialla on väliä



BLÜCHER®
A WATTS Brand

Puhtaus on tärkeämpää kuin koskaan

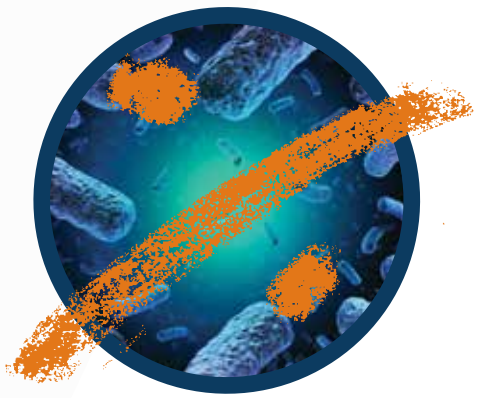
Viime vuosina on kiinnitetty entistä enemmän huomiota elintarviketurvallisuuteen, ja tapauksiin, joissa valmistajat ovat joutuneet vetämään tuotteitaan takaisin markkinoilta, sekä pysäyttämään tuotantonsa kunnes tuotantotilat on puhdistettu. He eivät ole kärsineet pelkästään korkeista lisäkustannuksista, vaan myös heidän maineensa on kokenut peruuttamattoman kolauksen.

UUTTA HygienicClean™

HygienicClean™ on uusi, hygieeninen puhdistuslaite viemäröintikouruille ja ritilöille. Koska laite puhdistaa sekä kourun että ritilän samalla kertaa, tulee juoma- ja elintarviketeollisuus säästämään vettä ja aikaa. 50 vuoden kokemuksella rst-tuotteiden valmistuksessa, BLÜCHER on ottanut haasteen vastaan ja esittelee nyt HygienicClean™-puhdistuslaitteen, joka on suunniteltu erityisesti HygienicPro®-viemäröintijärjestelmälle ja siten myös juoma- ja elintarviketeollisuudelle.



SÄÄSTÄÄ AIKAA JA VETTÄ



TURVALLINEN TUOTANTO
ESTÄÄ BAKTEEREIDEN LEVIÄMISEN

BLÜCHER®
A WATTS Brand



UUTTA TEKNOLOGIAA

TURVALLISUUTTA TUOTANTOON

- Ei enää huolta - kourut ja ritilät ovat aina puhtaat
- Hallittua puhdistamista - bakteerit eivät leviä elintarvikkeiden tuotantoalueille
- Erityiset suuttimet varmistavat veden ja puhdistusaineen oikean suunnan sekä paineen

SÄÄSTÄÄ AIKAA

- Kouru ja ritilä puhdistuvat samalla kertaa
- HygienicClean™ on suunniteltu erityisesti HygienicPro®-viemäröintijärjestelmälle

SÄÄSTÄÄ VETTÄ

- Erityissuuttimien ansiosta vettä tulee vain tarvittava määrä

VAHVA JA KESTÄVÄ AMMATTILAISTEN RATKAISU

- Suunniteltu yhdessä System Cleanersin kanssa, joka suunnittelee puhdistusratkaisuja ammattikäyttöön ympäri maailman
- Valmistettu ruostumattomasta teräksestä

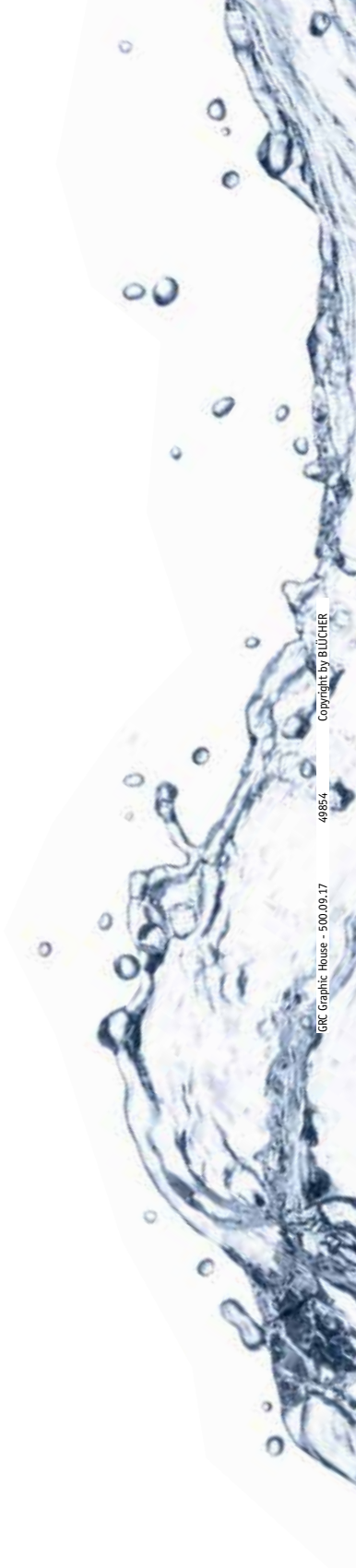
HELPPO KÄYTTÄÄ

- HygienicClean™ voidaan liittää olemassa oleviin puhdistusjärjestelmiin

VARMISTAA TURVALLISEN TYÖYMPÄRISTÖN

- Laitteen korkeus muunneltavissa käyttäjän pituuden mukaan

BLÜCHER®
A WATTS Brand



BLÜCHER noudattaa
NSF/ANSI/3-A Standard 14159-1 vaatimuksia
– Hygieniavaatimukset liha- ja siipikarjan
käsittelylaitteiden suunnittelussa

EHEDG:n jäsen

BLUCHER on laitehygieniajärjestö EHEDG:n jäsen ja on ollut aktiivisena mukana laitteiden ja tuotantotilojen hygieniasuunnittelun yleisohjeiden laatimisessa.

HACCP-sertifioitu

BLÜCHER on ensimmäinen viemäröintijärjestelmävalmistaja, jolla on HACCP-sertifikaatti. Sen mukaan BLÜCHER®-tuotteet tukevat elintarviketeollisuuden yhtenäisyyttä ja turvallisuutta, kuten teollisuuden odotukset, lainsäädäntö ja standardit vaativat.

BLÜCHER FINLAND · 21200 Raisio · Puh 020 7571 690 · mail@blucher.fi · **www.blucher.fi**

BLÜCHER®
A WATTS Brand

Copyright by BLÜCHER
49854
GRC Graphic House - 500.09.17