Speciální čisticí technologie pro potravinářské provozy

Společnost S. U. P. spol. s r. o. dodává na český trh již více než šest let speciální technologie pro čištění v potravinářských provozech značky VEMA.

Dříve používané způsoby sanitace potravinářských provozů založené buď na pouhém mytí vysokým tlakem nebo dokonce ruční mytí hadrem namáčeným v kbelíku s mycím roztokem jsou již v dnešní době překonané a většina moderních potravinářských podniků implementuje systém hygienických standardů HACCP. Jeho součástí je zpravidla používání mycích zařízení a dezinfekčních prostředků vytvářejících aktivní pěnu. Používání těchto napěňovacích mycích systémů zajistí nejenom dokonalejší hygienu, ale především zvýšení produktivity čištění a efektivnější vynakládání dezinfekčních prostředků.

Princip a význam čištění aktivní pěnou

Stroje pro pěnové čištění zpravidla zajišťují ideální smíchání tří základních médií – vody, mycího nebo dezinfekčního prostředku a stlačeného vzduchu. K tomuto účelu jsou vybaveny speciálním směšovacím okruhem z vysoce kvalitní nerezové oceli, kde je v první fázi do proudu vody průchodem přes injektor (o nízkém nebo vysokém tlaku) podtlakem přisáván pěnotvorný dezinfekční prostředek o zvolené koncentraci.

Do urychleného proudu tohoto mycího roztoku je v další fázi vstřikován stlačený vzduch. Takto vzniklá směs vytváří průchodem přes soustavu sítek v napěňovacím nástavci na konci hadice hustou pěnu schopnou ulpět i na vertikálních površích po dobu 5–10 minut. Po celou tuto dobu se z bublinek pěny postupně uvolňuje k čištěnému povrchu aktivní čisticí nebo dezinfekční látka a doba působení chemického prostředku se tím několikanásobně prodlužuje. Díky automatickému šmšování odpadají bezpečnostní rizika nakládání s nebezpečnými chemickými koncentráty a jsou rovněž eliminovány ztráty vzniklé použitím příliš vysoké koncentrace, se kterým se často setkáváme při manuálním ředění přípravků.

V druhé části čištění je stroj přepnut do režimu oplachu, kdy se otevře by-pass směšovacího okruhu a z pistole proudí čistá oplachová voda o neredukovaném tlaku. Z uživatelského hlediska jsou stroje maximálně jednoduché na obsluhu – ta spočívá pouze v uvedení stroje do pohotovostního stavu a zvolení požadované fáze mytí.

Druhy napěňovacích systémů

Napěňovací systémy značky VEMA jsou schopny uspokojit specifické potřeby sanitace provozů všech velikostí. Svým zákazníkům se vždy snažíme nabídnout optimální řešení tak, aby investice do čisticí technologie odpovídala velikosti potravinářské výroby.

Pro malé výrobny a prodejny jsou určeny jednoduché jednotky Foam & Wash, které nemají čerpadlo a připojují se pouze k vodovodnímu řadu a kompresoru. Zákazníci, kteří upřednostňují mobilní řešení, mohou zvolit napěňovací stroj FDR Super. Nejprodávanější nezávislou stacionární jednotkou je stroj Hydra Compact vybavený profesionálním pístovým čerpadlem, který je dodáván v nerezovém provedení. Velké masokombináty zpravidla volí centralizované mycí systémy, kdy centrální jednotka Hydra 25/200 s odstředivým čerpadlem je umístěna zcela mimo výrobu. Čistá tlaková voda z této centrální jednotky je potom vedena nerezovými tlakovými rozvody do jednotlivých míst výroby, kde se v tzv. satelitech přimíchává dezinfekční prostředek a stlačený vzduch. Každé z čistících míst si potom zcela nezávisle volí přímo na satelitu fázi čištění – napěňování nebo oplach.

Součástí uceleného programu mycích technologií pro potravinářské provozy je také široká škála příslušenství (hadice, pistole, trysky, nástavce, navijáky), která ještě více rozšiřuje možnosti použití.

(pr)

Kontakt:
S. U. P. spol. s r. o.
Šumavská 3, 602 00 Brno
Tel./fax: 541 235 012
E-mail: info@uklidovestroje.cz
www.uklidovestroje.cz